

# Speisekarte



Woche 11	Suppe € 1,60	Dessert € 1,90	Für den kleinen Hunger € 6,10	Classic-Menü € 7,10	Wahl-Menü € 7,30	Wellness-Menü € 7,30
<b>Montag</b> 10.03.25	(V) Perlgraupen-Suppe A;G;I;J	Apfeljoghurt G	(V) Spinat-Käsespätzle mit getr. Tomaten, Rahm und Röstzwiebeln A;C;G;I;J	Schaschlikpfanne mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen A;I;J;O	Gegrilltes Wammerl in Starkbiersoße mit Rotkohl und Kartoffelknödel A;I;J	*Kalbsfleischbällchen in Rahmsoße mit Spätzle und Erbsen A;C;G;I;J
<b>Dienstag</b> 11.03.25	(V) Gemüse-cremesuppe A;G;I;J	Schokopudding G	Veganes Couscous mit Spinat, Pinienkernen, getr. Tomaten und orientalischen Ratatouille mit Edamamebohnen A;E;I;J	Schweizer Käseschnitzel mit Rahmsoße, Spätzle und Salat A;C;G;I;J	*Seelachsfilet in Weißwein-Dillsoße mit Salzkartoffeln und Zuckererbsen A;D;G;I;J	(V) Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A;C;G;I;J
<b>Mittwoch</b> 12.03.25	(V) Gemüsebrühe mit Grießklöschen A;C;G;I;J	Milchreis mit Erdbeersoße G	(V) Maultaschen mit Rahmchampignons und Käse überbacken A;C;G;I;J	(V) Ofenschlupfer mit Äpfeln, Mandeln, Butter, Zimt-Zucker und Vanillesoße A;C;G;H	Paniertes Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse überbacken, Bratensoße, Spätzle und Salat A;C;G;I;J;O	(V) Pennenudeln mit Tomatensoße, Reibekäse und buntem Blattsalat A;C;G;I;J
<b>Donnerstag</b> 13.03.25	(V) Linsensuppe A;G;I;J	After-Eight-Crème G	(V) Spaghetti mit Belugalinsen-Gemüsebolognese und Parmesan A;C;G;I;J	Jägerroulade vom Schweinerücken mit Pilz-Kräuterfüllung, Rahmsoße, Spätzle und Erbsen-Möhrengemüse A;C;G;I;J	*Putensteak in Currysoße mit Wokgemüse und Basmatireis A;E;F;G;I;J	(V) Bunter Bohneneintopf mit 1 Semmel A;I;J
<b>Freitag</b> 14.03.25	(V) Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln A;C;I;J	Früchtequark G	*Lasagne „Al Forno“ mit Rindfleisch, Tomaten und Mozzarella gebacken A;C;G;I;J	(V) ½ Paprika mit Pilzen, Gemüse, Belugalinsen und Hirtenkäse gefüllt auf Tomatensoße mit Rahmkartoffelstampf A;C;G;I;J	Rahmsauerbraten vom Allgäuer Rind mit Semmelknödel und Rosenkohl A;C;G;I;J	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, Kohlrabigemüse und Coleslawsalat A;C;G;I;J
<b>Samstag</b> 15.03.25					<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Rindfleischragout mit Semmelknödel und Karottengemüse A;C;G;I;J	<b>TIEFGEKÜHLT</b> (V) Vanille-Grießbrei mit Zimt-Zucker und Beerenkompott A;G
<b>Sonntag</b> 16.03.25					<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Seelachsfilet in Kräutersoße mit Gemüse und Salzkartoffeln A;D;G;I;J	<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Nudeln und Gemüse A;C;G;I;J

V = Vegetarisch, \* = ohne Schweinefleisch  
 Bio-Produkte sind entsprechend mit „Bio“ gekennzeichnet.  
 Änderungen vorbehalten.  
 DE-ÖKO-006

**täglich** pünktlich  
**frisch gekocht**

an Ihre Haustür

Telefonische Bestellungen werden von 8–14 Uhr entgegengenommen:

Bestelltelefon 07 31 / 9 46 11-50  
Bestellfax 07 31 / 9 46 11-90

menübringdienst  
Donautal  
Steinbeisstraße 7  
89079 Ulm-Donautal  
www.gastromenü.de

# Bestellschein

Firma / Name / Anschrift / Telefon

Woche 11	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
<b>Montag</b> 10.03.25						
<b>Dienstag</b> 11.03.25						
<b>Mittwoch</b> 12.03.25						
<b>Donnerstag</b> 13.03.25						
<b>Freitag</b> 14.03.25						
<b>Samstag</b> 15.03.25	Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); O = mit Konservierungsstoff					
<b>Sonntag</b> 16.03.25						

Suppe und Dessert können nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden!