

# Speisekarte



Woche 29	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> 15.07.24	(V) Sellerie-Cremesuppe A;G;I;J	Mandarinen-Joghurt G	(V) Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit Ei, Parmesan und Käsesoße A;C;G;I;J	4 Cevapcici mit Aivar, Reis und grünen Bohnen A;C;G;I;J	Feines Hirschragout in Rotwein mit Pilzen, cremiger Polenta und Mandelbrokkoli A;G;H;I;J	(V) 2 gemüse-Bohnen-Kartoffel-Bratling mit vegetarischer Rahmsoße, Bio-Mais und Rote-Betesalat A;C;G;H;I;J
<b>Dienstag</b> 16.07.24	Minestrone A;C;I;J	Vanillepudding G	*Schwäbisches Döner Flädle mit Hähnchengyros, Gemüse, Hirtenkäse und Joghurtsoße A;C;G;I;J	Spießbraten in Bier-Soße mit Semmelknödel und Krautsalat A;C;G;I;J	(V) Gebratene Sesam-Chilipilze mit gelbem Linsen Dal und Ingwer-Paprika A;E;F;I;J;K	(V) Feines Vegihack-Gemüse-Tomatenragout mit Spätzle und Bohnensalat A;C;I;J
<b>Mittwoch</b> 17.07.24	(V) Pastinaken-Cremesuppe A;G;I;J	Bayrischcreme mit Erdbeeren G	(V) Hausgemachte Ravioli „Funghi“ mit Pilzen, Frischkäse und scharfem Peperonata A;C;G;I;J	Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße mit Spätzle und Buttererbsen A;C;G;I;J	*Lachsfilet in Weißwein-Kräutersoße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat A;D;G;I;J	(V) Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker und Bio-Apfelmus G
<b>Donnerstag</b> 18.07.24	*Rinderbrühe mit Kräuterspätzle A;C;I;J	Aprikosenquark G	(V) Blumenkohl und Brokkoli mit Käsesoße überbacken und Salzkartoffeln A;G;I;J	Frischer Paprika mit Hackfleisch gefüllt, Bratensoße und Rahmkartoffelstampf A;C;G;I;J	Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratensoße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;G;I;J;O	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße, Bio-Reibekäse und Blattsalat A;C;G;I;J
<b>Freitag</b> 19.07.24	(V) Champignon-Cremesuppe A;G;I;J	Maisgrieß-Flammerie mit Beerensoße G	(V) „Nasi Goreng“ gebratener Reis mit Ei, Pilzen, Wok-Gemüse und scharfer Soße A;E;F;I;J;K	Balkanschnitzel mit Hörnlenudeln und Zuckermais A;C;I;J	*Allgäuer Rinderhacksteak mit Bacon und Bergkäse auf Zwiebel-Pfeffersoße mit Rösti und Grill-gemüse A;C;G;I;J;O	(V) Spinat-Ravioli mit Bechamelsoße, Tomaten und Mozzarella überbacken, China-kohlsalat A;C;G;I;J
<b>Samstag</b> 20.07.24					<b>TIEFGEKÜHLT</b> 1 Paar Wienerle mit Linsen und Spätzle A;C;I;J;O	<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Spaghetti mit Rindfleischbolognese, Reibekäse A;C;G;I;J
<b>Sonntag</b> 21.07.24					<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Rinderbraten in Gemüse-Rotweinsoße mit Spätzle und Gemüse A;C;I;J	<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Seelachfilet in Kräutersoße mit Gemüse und Salzkartoffeln A;D;G;I;J

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

DE-ÖKO-006

# Bestellschein

Firma / Name / Anschrift / Telefon

Woche 29	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic- Menü	Wahl- Menü	Wellness- Menü
<b>Montag</b> 15.07.24						
<b>Dienstag</b> 16.07.24						
<b>Mittwoch</b> 17.07.24						
<b>Donnerstag</b> 18.07.24						
<b>Freitag</b> 19.07.24						
<b>Samstag</b> 20.07.24	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> 21.07.24						

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

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