

# Speisekarte



Woche 39	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
<b>Montag</b> 25.09.17	Waldpilz-Kartoffelsuppe <small>A,C,G,I,J</small>	Tropic-Fruchtquark <small>G</small>	* Paella mit Fischfilet, Hähnchenbrust, viel Gemüse, Tomaten, Oliven und Sauerrahm <small>D,G,I,J</small>	Hausgeräuchertes Schinkenkassler auf Linsen mit Spätzle <small>A,C,I,J,O</small>	* Rinderhacksteak auf Zwiebel- Pfeffersoße mit Kroketten und feinen Bohnen <small>A,C,I,J</small>	(V) Frischer Blumenkohl und Broccoli, mit Cashewkernen und Käsesoße, Salzkartoffeln und Salat 480/3,4 <small>A,G,H,I,J</small>
<b>Dienstag</b> 26.09.17	Nudelsuppe <small>A,C,I,J</small>	Schokopudding mit Eierlikörsoße <small>C,G</small>	(V) Frische Rahmchampignons mit Weißwein, Kräutern und Brezenknödel <small>A,C,G,I,J</small>	* Hähnchen-Gyros geschnitztes mit Reis und Tomatensalat <small>A,G,I,J</small>	2 herzhaft Bauernbratwürste auf Biersauerkraut mit Zwiebelpüree <small>G,I,J,O</small>	* Putensteak mit Tomate und Mozzarella, Barolossoße, Linguini und Zucchini 495/3,4 <small>A,C,G,I,J</small>
<b>Mittwoch</b> 27.09.17	Schwarzwurzelsuppe <small>A,G,I,J</small>	Grießflammerie mit Himbeersoße <small>A,G</small>	* Indisches Chickencurry mit Tomaten, Früchten, Kokos und Reis <small>A,E,F,G,I,J,K</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Spätzle und Kartoffelsalat <small>A,C,I,J</small>	* Kabeljaufilet in Weißwein-Kräutersoße mit Broccoli und Salzkartoffeln <small>A,D,G,I,J</small>	(V) ½ Paprika mit Pilzen, Belugalinsen, Herbstgemüse und Hirtenkäse auf Kürbischutney mit Süßkartoffelpüree <small>Kcal 475/BE 3,4</small> <small>A,G,I,J</small>
<b>Donnerstag</b> 28.09.17	Kalbsbrätflöschensuppe <small>G,I,J</small>	Mokkapudding <small>G</small>	* Hausgemachte Ravioli mit feiner Hirschfüllung mit Preiselbeeren und Pilzragout <small>A,C,G,I,J</small>	Spießbraten in Biersoße mit Semmelknödel und Bohnengemüse <small>A,C,G,I,J</small>	Schweinefilet in Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Blumenkohl <small>A,C,G,I,J</small>	(V) Gemüse-Käseaufbau mit Paprikasoße, Dinkelnudeln und buntem Salat <small>Kcal 480/BE 3,2</small> <small>A,C,G,I,J</small>
<b>Freitag</b> 29.09.17	Blumenkohlcremesuppe <small>A,G,I,J</small>	Brombeerquark <small>G</small>	(V) Penne „al Arrabiata“ in scharfer Tomaten- Basilikumsoße mit Parmesan <small>A,C,G,I,J</small>	(V) 2 gebackene Rohrnudeln mit Butter auf karamellisierten Äpfeln und Vanillesoße <small>A,C,G</small>	Schweinerückensteak mit Champignon-Paprikaragout überbacken, Rösti und buntem Salat <small>A,C,G,I,J</small>	* Gebratenes Kabeljaufilet auf roter Kokos-Currysoße mit Wokgemüse und Couscous 490/3,4 <small>A,D,E,F,G,I,J,K</small>
<b>Samstag</b> 30.09.17					Aufgewärmt * Feine Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße mit Parmesan und Nudeln <small>A,C,G,I,J</small>	Aufgewärmt * Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle und Gemüse 480/3,0 <small>A,C,I,J</small>
<b>Sonntag</b> 01.10.17					Aufgewärmt Züricher Rahm-geschnitztes mit Käse, Champignons, Nudeln und Karottengemüse <small>A,C,G,I,J</small>	Aufgewärmt * Hähnchenkeule auf Gemüsesoße mit Broccoli und Salzkartoffeln <small>380/3,5</small> <small>A,I,J</small>

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

## Bestellschein

Firma / Name / Anschrift / Telefon

Woche 39	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
<b>Montag</b> 25.09.17						
<b>Dienstag</b> 26.09.17						
<b>Mittwoch</b> 27.09.17						
<b>Donnerstag</b> 28.09.17						
<b>Freitag</b> 29.09.17						
<b>Samstag</b> 30.09.17	Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig, B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse; 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> 01.10.17						

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