

Speisekarte



Woche 40	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
Montag 02.10.17	Rote Linsensuppe mit Tomaten <small>A,C,G,I,J</small>	Zwetschgenkompott	Spaghetti „Carbonara“ mit Speck, Ei, Sahne und Parmesan <small>A,C,G,I,J,O</small>	* Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade, Salzkartoffeln und Gurkensalat <small>A,C,D,G,I,J</small>	* Putensteak in Waldpilz- Rahmsoße mit Rösti und Broccoli <small>A,G,I,J</small>	(V) Mit Bergkäse überbackene Vollkorn-Spinatnocken auf Tomatenragout mit Kürbissoße und Salat <small>495/ 3,4 A,C,G,I,J</small>
Dienstag 03.10.17 <i>Feiertag</i>					TIEFGEKÜHLT Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinsauce mit Gemüse und Spätzle <small>A,C,I,J,O</small>	TIEFGEKÜHLT Haxenfleisch in Bratensoße mit Karotten und Nudeln <small>Kcal 410/ BE 3,0 A,C,I,J</small>
Mittwoch 04.10.17	Gebrannte Grießsuppe <small>A,I,J</small>	Frischkäse-Beerenquark <small>G</small>	(V) Heißer- Milchreis mit Zimt- Zucker und Sauerkirschen <small>G</small>	Jägerschnitzel in Champignonrahmsoße mit Karottengemüse und Spätzle <small>A,C,G,I,J</small>	* Rinder- Hochrippe aus dem Smoker, mit Zwiebelchutney, Bratkartoffeln und scharfen Bohnen <small>A,I,J</small>	(V) Dinkel- Linguini mit Belugalinsenbolognese, Parmesan und buntem Salat <small>Kcal 480/ BE 4,0 A,C,G,I,J</small>
Donnerstag 05.10.17	Kürbis-Orangensuppe <small>A,G,I,J</small>	Früchte- Milchreis <small>G</small>	(V) Würziger Cous-cous mit Spinat, getr. Tomaten, Hirtenkäse und orientalischem Rataouille <small>A,G,H,I,J</small>	Fleischküchle in Soße „Café de Paris“ mit Rotkohl und Kartoffelpüree <small>A,C,G,I,J</small>	* Hähnchensteak mit Soße „Café de Paris“, Linguini und Broccoli <small>A,C,G,I,J</small>	* 2 Flädle mit Rinderhack, Gemüse und Käse gefüllt, Paprika-Tomatensalsa und buntem Salat <small>490/ 3,2 A,C,G,I,J</small>
Freitag 06.10.17	Perlgraupensuppe <small>A,G,I,J</small>	Straciatella-Kokosjoghurt <small>G</small>	(V) Penne mit Tomaten-Frischkäsesoße und Parmesan <small>A,C,G,I,J</small>	Currywurst mit Bratkartoffeln und Krautsalat <small>A,E,F,I,J,O</small>	* Rahmsauerbraten vom Rind mit Rosenkohl und Spätzle <small>A,C,G,I,J</small>	* Seelachsfilet mit Soße Bernaise auf mediterranem Gemüse mit Pilzreis <small>Kcal 480/ BE 3,2 A,C,D,G,I,J</small>
Samstag 07.10.17					Aufgewärmt (V) Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensoße und Reibkäse <small>A,C,G,I,J</small>	Aufgewärmt * Rindfleischküchle mit Salzkartoffeln und Karottengemüse <small>Kcal 440/ BE 3,0 A,C,I,J</small>
Sonntag 08.10.17					Aufgewärmt Rahmgulasch mit Gemüse und Spätzle <small>A,C,G,I,J</small>	Aufgewärmt Kasslerücken auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln <small>Kcal 425/ BE 3,2 G,I,J</small>

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 40	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
Montag 02.10.17						
Dienstag 03.10.17						
Mittwoch 04.10.17						
Donnerstag 05.10.17						
Freitag 06.10.17						
Samstag 07.10.17	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 Konservierungstoff					
Sonntag 08.10.17						

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