

...bei uns wohlfühlen.... Cafe im Hildegard von Bingen Haus Tel. 02855 / 9691430



Name, Vorname		Anschrift			
Verbindliche A	Anme	eldung zum Mittagessen in der Zeit	KW47 17.11 23.11.2025		
Ich habe mich	ı für f	olgende Menüs entschieden	(bitte ankreuzen)		
	Men	ıü 1	Menü 2		
Montag		Bohneneintopf dazu ein panierter Schweinebauch (a-weizen,c,g) Frischobst 10,50 €		Kaiserschmarrn (a-Weizen,c,g) mit Apfelmus und Vanillesauce (g) Frischobst 10,50 €	
Dienstag		Kötbuller (a-weizen) in Champignonrahmsauce (g) dazu Preiselbeeren, Pommes frites und bunter Salat mit Dressing (g) € 10,50 Schokoladenpudding (g)		Kartoffelröstie (c,g) mit Spinat und Käse (g) überbacken Schokoladenpudding (g) 10,50 €	
Mittwoch		Hähnchenfilet in Zwiebel-Sahne Sauce (c,g) dazu Salat in Dressing (g) Quark (g) mit Fruchmus (3) 10,50 €		Speckpfannkuchen (a-weizen,c,g) Quark (g) mit Fruchtmus (3) 9,50 €	
Donnerstag		Kohlroulade (c.) mit Salzkartoffeln und Specksoße (g) Fruchtquark (g) 10,50 €		Allgäuer Käsespätzle (a-weizen,c,g) Fruchtquark (g) 9,50 €	
Freitag		Forellenfilet mit Möhren-Zucchini- Gemüse dazu Bratkartoffeln Götterspeise 10,50 €		Eier (c,) in Senfsoße (j) dazu Kartoffelstampf (g) und Gurkensalat Blaubeerjoghurt (g) 10,50 €	

In unserem Betrieb verwenden wir folgende gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 12 mit einer Zuckerart/Süßungsmittel

Enthält folgende allergenen Stoffe:

- a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose,
- h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen, n) Weichtiere

Haben Sie für die nächsten Speisepläne einen Menüwunsch? Änderungen vorbehalten!