Monto	ag, 27.10.2025	Personal- Preis €	Gast- Preis€
Menü 1:	Kasseler mit Kartoffel- Kürbis-Gemüse und Süß-Sauren Dip ^{G,L,8}	6,70	10,90
Menü 2:	Nudel-Pfanne mit Blattspinat und Kirschtomaten ^{A,C,G,H,I,J,4,8} #	6,00	9,50
Menü 3:	Schwäbischer Kartoffelauflauf ^{A,C,G,H,I,J,4,8,9}	6,20	9,20

Donne	erstag, 30.10.2025	Personal- Gast- Preis€ Preis€
Menü 1:	Vollkorn Spaghetti mit vegetarischer Bolognese ^{A,C,F,G,I,1,2,13,15,16} #	6,70 8,20
Menü 2:	Frische Käse- Lauch-Suppe ^{A,F,G,1,4,8,14,15,16 #}	4,80 6,80
AKTION:	Entenkeule mit Thymian- schaum, Polenta und Prinzessbohnen ^{A.G.H.I.J.L.9,19 #}	10,80 13,80

Sonntag, 02.11.2025	Personal- Preis €	Gast- Preis€
Sonntagseintopf ^{A,G,H,J,L,2,3,4,8}	3,80	5,80
Wechselnde warme Kleinigkeiten ^{C,F,G,H,I,J,K,L,I,4,8,9,15,16} **		

Diens	tag, 28.10.2025	Personal- Preis €	Gast- Preis€
Menü l:	Chili con Carne vom Rind mit Limettenreis A,C,I,J,L,4,13,15,16 #	6,70	10,20
Menü 2:	Käse-Makkaroni mit Salat ^{A,C,G,1,2,3,4,8,9} #	5,90	8,80
AKTION:	Riesen Krakauer Currywurst mit Pommes ^{A,I,J,L,2,3,4,8,9}	8,20	10,80

Freita	g, 31.10.2025	Personal- Preis €	Gast- Preis €
Menü 1:	Hackbraten mit Bratensauce, Spätzle und Rotkohl ^{A,C,F,G,H,I,L,2,3,4,8,9}	6,70	8,70
Menü 2:	Pad Thai mit Hähnchenbrust und Ei ^{A,B,C,D,E,F,G,H,K,L,N,2,3,4,15,16} #	6,20	8,20
AKTION	Lachs-Spinat Lasagne A,C,D,G,I,J,4,9 #	9,90	12,90



Mittw	och, 29.10.2025	Personal- Preis €	Gast- Preis€
Menü l:	Vegane Kürbissuppe mit Ingwer ^{A,F,H,L,4,16} #	4,80	6,80
Menü 2:	Frischer Zwiebelkuchen mit Speck und Schmand-Schaum ^{A,C,G,I,8}	6,50	10,50
Menü 3:	Kesselfleischwurst mit Honig-Senf-Dip und warmem Kartoffelsalat ^{A.C.G.I.J.L.2,3,4,8,5}	6,70	10,70



Diese Gerichte enthalten kein Schweinefleisch * kann Spuren enthalten

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellter Zeugnisse / Al Weizen (wie Dinkel und Khorasan - Weizen) / A2 Roggen / A3 Gerste / A4 Hafer / B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / G Bier und daraus gewonnene Erzeugnisse / G Bier und daraus gewonnene Erzeugnisse / G Bier und daraus gewonnene Erzeugnisse / G Bildnüsse / H Gallenfrüchte sowie und daraus gewonnene Erzeugnisse / H Mandeln / HZ Haselnüsse / H3 Walnüsse / H4 Cashewnuss / H5 Pekannüsse / H6 Paranüsse / H7 Pistazien / H8 Macadamianüsse / H9 Queenslandnüsse / I Sellerie und daraus gewonnene Zeugnisse / J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / K Sesannsamen und daraus gewonnene Zeugnisse / Leugnisse / H8 Weichtiere (wie Schnecken Muscheln Tinterfische) Und daraus gewonnene Zeugnisse.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff (bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen E 100 bis E 180) / 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt (bei Lebensmitteln, die Schwefeldioud (E 220) oder eine Form von Sulfit (E 221 bis E 228) enthalten) / 6 geschwärzt (bei Oliven mit den Zusatzstoffen E 579 und E 585) / 7 gewachst (bei Fleischerzeugnissen mit den Zusatzstoffen E 901 bis E 904, E 912 oder E 914) / 8 mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen mit den Zusatzstoffen E 338 bis E 343 oder E 450 bis E 452) / 9 mit Milcheiweiß / 10 mit Süßungsmittel (wenn das Lebensmittel Zuckeraustausschstoffe oder Süßstoffe enthält) / 11 mit einer Zusckerart und Süßungsmittel (wenn das Lebensmittel neben Zucker noch zusätzlich Süßungsmittel (bei Lebensmittel neben Zucker noch zusätzlich Süßungsmittel (bei Infelsüßen) / 13 erhält eine Phenyblaninguelle (bei Lebensmitteln oder Tafelsüßen, die das Süßungsmittel Aspartam enthalten) / 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei Tafelsüßen / 13 susatzstoffen von mehr als 100g pro Kllogramm bzw. Liter) / 15 koffeinhaltlig / 16 chininhaltlig / 17 mit Taurin / 18 genetisch verändert oder mit genetisch verändertem / 19 mit Allshoh / 20 mit Verdickungsmittel (E 415, E 40, E 412).