

Tag	Vollkost/leichte Kost	Vegetarisch
<b>Montag, 20.05.2024</b>	Feiertag	Feiertag
<b>Dienstag, 21.05.2024</b>	Käsespätzle "Allgäuer Art" <sup>1,E,G,G1,L,L1</sup> Röstzwiebeln <sup>G,G1</sup> Tafelobst	Käsespätzle "Allgäuer Art" <sup>1,E,G,G1,L,L1</sup> Röstzwiebeln <sup>G,G1</sup> Tafelobst
<b>Mittwoch, 22.05.2024</b>	Deftige Suppe mit Einlage <sup>1,G,G1,L,L1,SL</sup> Süße Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker <sup>E,G1,L1</sup> Heißer Sauerkirschkompott Tafelobst	Deftige Suppe mit Einlage <sup>1,G,G1,L,L1,SL</sup> Süße Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker <sup>E,G1,L1</sup> Heißer Sauerkirschkompott Tafelobst
<b>Donnerstag, 23.05.2024</b>	gebackener Fleischkäse Würfel-Röstkartoffeln Grüne Bohnen in Rahm <sup>12,G,L</sup> Schokoladenpudding <sup>L,L1</sup>	Vegetarisches Steakly Dinkel- Zucchini <sup>G</sup> Grüne Bohnen in Rahm <sup>12,G,L</sup> Schokoladenpudding <sup>L,L1</sup>
<b>Freitag, 24.05.2024</b>	Paniertes Seelachsfilet <sup>F,G,G1</sup> Remouladensoße <sup>1,2,3,5b,E,L,L1,SE</sup> Kartoffelsalat mit Gurke <sup>2,SE</sup> Tafelobst	Veganes aus Gemüse und Jackfrucht <sup>G,G1</sup> Remouladensoße <sup>1,2,3,5b,E,L,L1,SE</sup> Kartoffelsalat mit Gurke <sup>2,SE</sup> Tafelobst
<p>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (5b) mit Süßungsmittel; (12) mit Phosphat                      Enthält Allergene: (E) Eier und -erzeugnisse; (F) Fisch und -erzeugnisse; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (L) Milch und -erzeugnisse; (L1) Laktose; (SE) Senf und -erzeugnisse; (SL) Sellerie und -erzeugnisse</p>		

Unsere Menüangebote werden täglich frisch zubereitet, zum Teil aus Produkten unseres Demeter-Bauernhofes und weiteren kontrollierten Produkten aus ökologischem Landbau.

Täglich wechselnd halten wir auch eine schweinefleischfreie Alternative bereit. Bitte vorbestellen.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Alternative bei Nahrungsmittelunverträglichkeit - gluten-/laktosefreie Kost auf Anfrage.