

# Speisekarte



Woche 17	Suppe € 1,60	Dessert € 1,70	Für den kleinen Hunger € 5,80	Classic-Menü € 6,80	Wahl-Menü € 7,00	Wellness-Menü € 7,00
<b>Montag</b> 22.04.24	(V) Perlgraupen-Suppe A;G;I;J	Kirschjoghurt G	(V) Gemüsechili mit Bohnen, Mais, Paprika, Vegi-Hack und Bratkartoffeln A;I;J	Balkanschnitzel mit Nudeln und grünen Bohnen A;C;I;J	*Seelachsfilet in Spargel-Sahnesoße mit Salzkartoffeln und Blattspinat A;D;G;I;J	*Rindergulasch mit Paprika, Vollkorn-Hörlnudeln und Karottengemüse A;C;I;J
<b>Dienstag</b> 23.04.24	*Rinderbrühe mit Eierflocken C;I;J	Früchte-Joghurt-Müsli A;G;E;H	(V) Mediterranes Dinkel-Gemüse-Risotto mit Pilzen, getr. Tomaten und Gorgonzolarahm A;G;I;J	Spießbraten in Bier-Soße mit Kartoffelknödeln und gebratenem Kümmelkraut A;I;J	*Putensteak in Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Grillgemüse A;C;G;I;J	(V) Dinkel-Ricotta-Gemüse-Käseaufbau mit kleinen Ofenkartoffeln A;C;G;I;J
<b>Mittwoch</b> 24.04.24	(V) Spargelcreme-Suppe A;G;I;J	Grießflammerie mit Erdbeersoße A;G	(V) Süßkartoffeln in Kokosmilch, Wok-Gemüse mit Pilzen, Ingwer und Sojasoße A;E;F;G;I;J;K	*Hähnchen-Gyros geschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit Reis und Zuckerrüben A;G;I;J	Cordon bleu vom Schweinerücken mit Soße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;G;I;J;O	(V) Spaghetti mit Käsesoße und Salat A;C;G;I;J
<b>Donnerstag</b> 25.04.24	(V) Lauchcreme-Suppe A;G;I;J	Ananasquark G	(V) Radiatori mit Paprika-Kirschtomatensoße und geriebenem Parmesan A;C;G;I;J	Schaschlik-Pfanne mit Bratkartoffeln und Coleslaw A;I;J;O	*Rahmsauerbraten vom Rind mit Semmelknödel und Karottengemüse A;C;G;I;J	(V) Kräuter Käsenocken mit Pilz-Soße und Rote-Bete-Apfelsalat A;C;G;I;J
<b>Freitag</b> 26.04.24	*Rinderbrühe mit Buchstaben A;C;I;J	Bio-Apfelmus mit Schlagsahne G	*Dönerpfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Gemüse, Hirtenkäse, Joghurtsoße und Gewürzreis A;C;G;I;J	(V) Allgäuer Knöpfle-Käsespätzle mit Rahm, Zwiebelschmelze und buntem Salat A;C;G;I;J	Schweinefilet in Waldpilzrahmsauce mit Kroketten und grünen Bohnen A;C;G;I;J	(V) Penne-Nudeln mit Tomatensoße, Reibekäse und Blattsalat A;C;G;I;J
<b>Samstag</b> 27.04.24					<b>TIEFGEKÜHLT</b> Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln A;I;J;O	<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Erbsen – Möhrengemüse A;C;G;I;J
<b>Sonntag</b> 28.04.24					<b>TIEFGEKÜHLT</b> Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse A;C;G;I;J	<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Putenschnitzel in Bratensoße mit Salzkartoffeln und Gemüse A;I;J

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

DE-ÖKO-006

# Bestellschein

Firma / Name / Anschrift / Telefon

Woche 17	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
<b>Montag</b> 22.04.24						
<b>Dienstag</b> 23.04.24						
<b>Mittwoch</b> 24.04.24						
<b>Donnerstag</b> 25.04.24						
<b>Freitag</b> 26.04.24						
<b>Samstag</b> 27.04.24	Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusszeugnisse; 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> 28.04.24						

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