

Speisekarte



Woche 17	Suppe € 1,60	Dessert € 1,90	Für den kleinen Hunger € 6,30	Classic-Menü € 7,30	Wahl-Menü € 7,50	Wellness-Menü € 7,50
Montag 20.04.26	(V) Gemüsebrühe mit Nudeln A;C;I;J	Beerenquark G	(V) Frische Rahmchampignons mit Kräutern, Weißwein und Serviettenknödeln A;C;G;I;J	Balkanschnitzel mit Nudeln und grünen Bohnen A;C;I;J	*Seelachsfilet in Pommery-Senfsoße mit Salzkartoffeln und Blattspinat A;D;G;I;J	(V) Vegibratwurst in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi A;C;G;I;J
Dienstag 21.04.26	(V) Erbsen-Kartoffelsuppe A;G;I;J	Gelbe Grütze mit Vanillesoße G	(V) Gemüsechili mit Bohnen, Mais, Paprika, Vegihack und Bratkartoffeln A;I;J	* Hähnchen-Gyrosgeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße mit Reis und Zuckererbsen A;G;I;J	* Wiener Tellerfleisch (Rind) in Meerrettichsoße mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln A;G;I;J	(V) Kleine Dampfnudel mit Butter, Vanillesoße und Apfelmus A;C;G
Mittwoch 22.04.26	(V) Gemüsebrühe mit Eierflocken C;I;J	Grießflammerie mit Mango A;G	(V) Gebratene Süßkartoffeln in Kokosmilch, Wokgemüse mit Pilzen, Ingwer und Sojasoße A;E;F;G;I;J;K	*4 Cevapcici (Rind) mit Aivar, Reis und grünen Bohnen A;C;G;I;J	Cordon bleu vom Schweinerücken mit Soße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;G;I;J;O	(V) Spaghetti mit Linsen-Gemüse-Bolognese und Salat A;C;I;J
Donnerstag 23.04.26	(V) Spinatcreme-Suppe A;G;I;J	Vanillepudding G	* Dönerpfanne mit gebratenem Hähnchenstreifen, Gemüse, Hirtenkäse, Joghurtsoße und Gewürzreis A;G;I;J	Spießbraten in Biersoße mit Kartoffelknödeln und gebratenem Kümmelkraut A;I;J	(V) Gebratene Käsepressknödel mit Balsamico-Zwiebeln, buntem Gemüse und Rohkost-Linsensalat A;C;G;I;J	(V) Spätzle mit vegetarischer Gemüserahmsoße, grünen Bohnen und Karottensalat A;C;G;I;J
Freitag 24.04.26	(V) Lauch-cremesuppe A;G;I;J	Erdbeerjoghurt G	(V) Radiatori mit Paprika-Kirschtomatensoße und geriebenem Parmesan A;C;G;I;J	Schaschlik-Pfanne mit Bratkartoffeln und Coleslaw A;C;G;I;J;O	*Putensteak in Pfefferrahmsoße mit Spätzle und Grillgemüse A;C;G;I;J	(V) Frühlingsgemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und 1 Semmel A;I;J
Samstag 25.04.26					TIEFGEKÜHLT (V) Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker und Beerenkompott G	TIEFGEKÜHLT Grüner Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und 1 Bockwurst A;I;J;O
Sonntag 26.04.26					TIEFGEKÜHLT Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse A;C;G;I;J	TIEFGEKÜHLT *Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Salzkartoffeln und Bohnen A;I;J

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 17	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
Montag 20.04.26						
Dienstag 21.04.26						
Mittwoch 22.04.26						
Donnerstag 23.04.26						
Freitag 24.04.26						
Samstag 25.04.26	Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; 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					
Sonntag 26.04.26						

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