

# Speisekarte



Woche 18	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> 29.04.24	(V) Kartoffelsuppe A;G;I;J	Himbeerquark G	(V) Spaghetti „Al Arrabiata“ in scharfer Tomaten-Basilikumsoße mit Parmesan A;C;G;I;J	Badisches Schäufele in kräftiger Soße mit geschmortem Kümmelkraut und Rahmkartoffelstampf A;C;G;I;J;O	* Seelachsfilet im Back-Teig mit Apfel-Meerrettichremoulade, Salzkartoffeln und Gemüsemais A;C;D;G;I;J	(V) Vegi-Hack-Gemüseküchle mit Tomaten-Gemüserelish, Zuckermais und kleinen Ofenkartoffeln A;C;I;J
<b>Dienstag</b> 30.04.24	(V) Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A;C;I;J	Stracciatella-Joghurt G	*2 Flädle mit Rinderhack und Gemüse gefüllt mit Käse überbacken und Peperonatasoße A;C;G;I;J	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;I;J	(V) Kartoffel-Linsen-Gemüse-Käsebratlinge mit Paprika-Zwiebelchutney und Rahmgemüse A;C;G;H;I;J	(V) Mildes Chili sin Carne mit Vegi-Hack, Rahmkartoffelstampf und Blattsalat A;C;G;I;J
<b>Mittwoch</b> 01.05.24					<b>TIEFGEKÜHLT</b> 1 Paar Wienerle mit Linsen und Spätzle A;C;I;J;O	<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Rindfleischragout mit Semmelknödel und Karottengemüse A;C;G;I;J
<b>Donnerstag</b> 02.05.24	(V) Spargel-cremesuppe A;G;I;J	Zwetschgenrahm-Quark G	(V) „Chili-Cheese-Spätzle“ scharfe Käsespätzle mit getr. Tomaten, Pilzen, Kräutern und Rahm A;C;G;I;J	Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit geriebenem Parmesan, Penne und buntem Salat A;C;G;I;J	* Rinder-geschnetzeltes in scharfer Soja-Ingwersoße mit Wokgemüse und Reis A;E;F;I;J;K	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Vanillesoße und Bio-Apfelmus A;C;G;H
<b>Freitag</b> 03.05.24	(V) Pilzrahmsuppe A;G;I;J	Grießflammerie mit Himbeersoße A;G	(V) Italienische Gemüse-Pilzpfanne mit Olivenöl, Kräutern und Polenta-Talern A;C;G;I;J	* Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade, Salzkartoffeln und Gurkensalat A;C;D;G;I;J	Schweinefilet „Jäger Art“ in Waldpilz-Rahmsoße mit Spätzle und Erbsen-Möhrengemüse A;C;G;I;J	(V) 2 Gemüse-Linsen-Kartoffelbratlinge mit Kürbisssoße, Karottengemüse und Chinakohlsalat A;C;G;H;I;J
<b>Samstag</b> 04.05.24					<b>TIEFGEKÜHLT</b> Grüner Erbseneintopf mit Speck, Kartoffeln, Gemüse und 1 Bockwurst A;I;J;O	<b>TIEFGEKÜHLT</b> Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse A;C;G;I;J
<b>Sonntag</b> 05.05.24					<b>TIEFGEKÜHLT</b> *Rinderroulade in Rotweinssoße mit Spätzle und Gemüse A;C;I;J;O	<b>TIEFGEKÜHLT</b> Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse A;G;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 18	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic-Menü	Wahl-Menü	Wellness-Menü
<b>Montag</b> 29.04.24						
<b>Dienstag</b> 30.04.24						
<b>Mittwoch</b> 01.05.24						
<b>Donnerstag</b> 02.05.24						
<b>Freitag</b> 03.05.24						
<b>Samstag</b> 04.05.24	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> 05.05.24						

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