

Speisekarte



Woche 18	Suppe € 1,60	Dessert € 1,90	Für den kleinen Hunger € 6,10	Classic-Menü € 7,10	Wahl-Menü € 7,30	Wellness-Menü € 7,30
Montag 28.04.2025	(V) Gemüsebrühe mit Buchstaben-nudeln A;C;I;J	Ananasquark G	(V) Penne „Al Arrabiata“ in scharfer Tomaten-Basilikumsoße und Parmesan A;C;G;I;J	* Paniertes Seelachsfilet mit Joghurtremoulade, Salzkartoffeln und Gurkensalat A;C;D;G;I;J	* Kalbsrahmbraten mit Champignons, Spätzle und Karottengemüse A;C;G;I;J	(V) Herzhafter Ofenschlupfer mit Pilzen, Pinienkerne, Bergkäse, Zucchini-Soße und Salat A;C;G;I;J
Dienstag 29.04.2025	(V) Kartoffelsuppe A;G;I;J	Grießflammerie mit Erdbeersoße A;G	*2 Flädle mit Rinderhack und Gemüse gefüllt mit Käse überbacken und Peperonatasoße A;C;G;I;J	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;G;I;J	(V) 2 Grünkern-Linsen-Kartoffel-Käsebratlinge mit Gartenkräuter-Gemüesoße, Karottengemüse und Rote-Bete-Apfelsalat A;C;G;I;J	* Lasagne „Al Forno“ mit Rindfleisch, Mozzarella, Tomaten und Salat A;C;G;I;J
Mittwoch 30.04.2025	(V) Gemüsebrühe mit Quarkklöschen A;C;G;I;J	Mascarpone-Kaffeecreme 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 Wok-Gemüse und Reis A;C;F;I;J;K	(V) Penne-Nudeln mit Käsesoße und Blattsalat A;C;G;I;J
Donnerstag 01.05.2025	****	****	<i>Tag der Arbeit</i>	****	TIEFGEKÜHLT Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse A;C;G;I;J	TIEFGEKÜHLT (V) Blumenkohl und Brokkoli mit Käsesoße überbacken und Salzkartoffeln A;G;I;J
Freitag 02.05.2025	(V)Gemüsebrühe mit Eierflocken C;I;J	Himbeerjoghurt G	(V) Italienische Gemüse-Pilzpfanne mit Olivenöl, Kräutern und Parmesan-Polentatalern A;C;G;I;J	* Hähnchen-geschnetzeltes in Currysoße mit Reis und Sesambohnen A;E;F;G;I;J;K	Schweinefilet „Jäger Art“, mit Waldpilz-Rahmsoße mit Spätzle und Erbsen-Möhrengemüse A;C;G;I;J	*Gegrillte Hähnchenkeule mit Bratensoße, Vollkorn-Hörnlenudeln und Salat A;C;I;J
Samstag 03.05.2025					TIEFGEKÜHLT Paprika mit Hackfleisch gefüllt, Soße und Salzkartoffeln A;C;G;I;J	TIEFGEKÜHLT *Rinderbraten in Gemüse-Rotweinsoße mit Spätzle und Gemüse A;C;I;J
Sonntag 04.05.2025					TIEFGEKÜHLT Ungarisches Paprikagulasch mit Gemüse und Spätzle A;C;I;J	TIEFGEKÜHLT Fleischküchle in Zwiebelsoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln A;C;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
Montag 28.04.2025						
Dienstag 29.04.2025						
Mittwoch 30.04.2025						
Donnerstag 01.05.2025						
Freitag 02.05.2025						
Samstag 03.05.2025	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					
Sonntag 04.05.2025						

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