

Speisekarte



Woche 33	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 10.08.2026	(V) Minestrone A;C;I;J	Zwetschgen- Joghurt G	(V) Penne „Peperonata“ mit Paprika, Zwiebeln, grünem Pfeffer und Parmesan A;C;G;I;J	Gefüllter Schweinenacken in Bier-Soße mit Kartoffelknödeln und Krautsalat A;C;G;I;J	*Gebratene Forelle mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat A;D;G;I;J	(V) Rahmlinsen mit Lauch, Sellerie, Karotten und hausgemachten Spätzle A;C;G;I;J
Dienstag 11.08.2026	(V) Kartoffel- Lauchsuppe A;G;I;J	Milchreis mit Schokosahne G	(Vegan) Rahmratatouille- Gemüse mit weißen Bohnen, Salzmandeln und Salbei- Makkaronelli A;H;I;J	*Hähnchen- geschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Reis und Brokkoli A;E;F;G;I;J	Farmersteak vom Schweinerücken mit Speck, Zwiebeln, Kraut und Käse überbacken Kräuterbutter-Pfeffer- soße und Ofen- kartoffeln A;C;G;I;J;O	(V) Vanille-Grießbrei mit Zimt-Zucker und Apfelmus A;G
Mittwoch 12.08.2026	(V) Gemüsebrühe mit Nudeln A;C;I;J	Schokopudding G	(V) Spinat-Ravioli mit Tomaten, Bechamelsoße und Mozzarella überbacken A;C;G;I;J	Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;G;I;J	*Kalbs-Köttbullar in Preiselbeer- Rahmsoße mit Rösti und Zuckererbsen A;C;G;I;J	(V) Spaghetti mit Erbsen-Sahnesoße Reibekäse und Blattsalat A;C;G;I;J
Donnerstag 13.08.2026	(V) Klare Gemüsebrühe mit Quarkklöschen A;C;G;I;J	Erdbeerquark G	*Spaghetti „Frutti di Mare“ mit Knoblauch, Zwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern A;B;C;D;I;J;N	Pfefferahmgulasch mit Bandnudeln und glacierten Karotten A;C;G;I;J	(V) Gebackene Frühlingsrolle mit gelbem Linsen-Dal und gebratenem Sesampaprika A;C;E;F;G;I;J;K	(V) 2 Gemüse-Linsen- Kartoffel-Bratlinge mit Kerbel-Möhrensoße, Rahmkohlrabi und Gurkensalat A;C;G;H;I;J
Freitag 14.08.2026	(V) Champignon- Cremesuppe A;G;I;J	Gelbe Grütze mit Vanillesoße G	(V) Penne mit Belugalinsen- Gemüsebolognese und geriebenem Parmesan A;C;G;I;J	Scharfes Balkanschnitzel mit Reis und buntem Salat A;I;J	*Kalbsrahmbraten mit Kartoffelstampf und gebratenem Rotkohl A;G;I;J	(V) Käsespätzle mit Rahm, Zwiebelschmelze und buntem Salat A;C;G;I;J
Samstag 15.08.2026					TIEFGEKÜHLT (V) Gulasch- suppentopf mit Gemüse, Paprika, Kartoffeln und Tomaten A;I;J	TIEFGEKÜHLT *Putenschnitzel in Bratensoße mit Salzkartoffeln und Gemüse A;I;J
Sonntag 16.08.2026					TIEFGEKÜHLT Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse A;G;I;J	TIEFGEKÜHLT Rahmhackbraten mit Käsespätzle A;C;G;I;J

Telefonische Bestellungen werden von
8–14 Uhr entgegengenommen:

Bestelltelefon 07 31 / 9 46 11-50
Bestellfax 07 31 / 9 46 11-90

täglich pünktlich
frisch gekocht

an Ihre Haustür

menübringdienst
Donautal
Steinbeisstraße 7
89079 Ulm-Donautal
www.gastromenü.de

Bestellschein

Firma / Name / Anschrift / Telefon

Woche 33	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic- Menü	Wahl- Menü	Wellness Menü
Montag 10.08.2026						
Dienstag 11.08.2026						
Mittwoch 12.08.2026						
Donnerstag 13.08.2026						
Freitag 14.08.2026						
Samstag 15.08.2026	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 16.08.2026						

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

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

DE-ÖKO-006