## Speisekarte





Woche 43	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 20.10.25	(V) Selleriecreme- Suppe	Früchte- Nussjoghurtmüsli A;H;G	(V) Spaghetti mit Tomaten- Frischkäsesoße A;C;G;I;J	1 Paar Wienerle mit Linsen und Spätzle A;C;I;J	Schweinefilet in Zwiebel-Pfeffersoße mit Rösti und Erbsen A;C;I;J	(V) Feines Champignonragout mit Erbsen und Karotten, Vollkorn- Semmelknödel und Salat A:C:G:I:J
Dienstag 21.10.25	(V) Gemüse- cremesuppe A;G;I;J	Rote Grütze mit Vanillesoße	(V) Gemüse- Pilzragout in Paprika- Sauerrahmsoße mit Basmatireis A;G;I;J	Schweizer Käseschnitzel mit Linguini und Blumenkohl A;C;G;I;J	* Seelachsfilet in Dill- Sahnesoße mit Herbstgemüse und Salzkartoffeln A;D;G;I;J	(V) Kaiserschmarren mit Vanillesoße und Apfelmus A;C;G;I;J
Mittwoch 22.10.25	(V) Linsenspinat- Suppe A;G;I;J	Schokopudding G	(V) Hausgemachte Gemüse- Frischkäseravioli mit Pesto und Peperonata A;C;G;H;I;J	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, Spätzle und Kartoffelsalat A;C;G;I;J	* Gegrillte Hähnchen- Keule auf Paprika- Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf A;G;I;J	* Rindfleischbällchen mit Kürbissoße, Hörnlenudeln und Salat A;C;G;I;J
Donnerstag 23.10.25	(V) Kürbissuppe	Früchtereis mit Schlagsahne	* Lasagne "Al Forno" mit Tomaten Rinderhackfleisch, Gemüse und Mozzarella gebacken A;C;G;I;J	(V) Blumenkohl mit Käsesoße und Cashewkernen überbacken, Salzkartoffeln und buntem Salat A;G;H;I;J	* Hähnchensteak mit Soße "Cafe de Paris" Rösti und Brokkoli A;C;G;I;J	(V) Bunter Bohneneintopf mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und 1 Semmel A;I;J
Freitag 24.10.25	(V) Gemüsebrühe mit Buchstaben- nudeln A;C;I;J	Aprikosenquark G	(V) Rahmratatouille mit Hirtenkäse, Cashewkernen und Dinkel-Kräuternudeln A;C;G;H;I;J	* 4 Cevapcici (Rind) mit Aivar, Bratkartoffeln und grünen Bohnen A;C;G;I;J	* Rinder- geschnetzeltes in scharfer roter Kokoscurrysoße mit Wokgemüse und Basmatireis	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, Zucchinisoße, Kohlrabigemüse und Rote-Bete-Salat A;C;G;I;J
Samstag 25.10.25					TIEFGEKÜHLT  (V) Vanille-Milchreis mit Zimt-Zucker und Beerenkompott G	TIEFGEKÜHLT  * Hähnchen- Rahmhackbraten mit Spätzle A;C;G;;,J
Sonntag 26.10.25			400	e Restellungen werder	TIEFGEKÜHLT Fleischküchle in Zwiebelsoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln A;C;G;I;J	TIEFGEKÜHLT  Paprika mit Hackfleisch gefüllt, Bratensoße und Salzkartoffeln A;C;G;I;J

an Ihre Haustür

täglich frisch gekocht

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

etarisch, \* = ohne Schweinefleisch dukte sind entsprechend mit "Bio" gekennzeichnet. ngen vorbehalten.

DE-ÖKO-006

## Bestellschein

Firma/Name/Anschrift/Telefon

Woche 43	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic- Menü	Wahl- Menü	Wellness Menü			
Montag 20.10.25	4				/(				
Dienstag 21.10.25									
Mittwoch 22.10.25		9							
Donnerstag 23.10.25									
Freitag 24.10.25									
Samstag 25.10.25	A = Weizen- C = Eier und l Fischerzeugni F = Soja und l Milcherzeugn Mandeln, Wa I = Sellerie un	Glutenhaltig; B Eierzeugnisse; Isse; E = Erdnü Sojaerzeugnisse isse; H = Schal Inüsse, Cashew ad Sellerieerzeu	D = Fisch und sse und Erdnuss e; G = Milch un lenobst (Haselni vkerne);	serzeugnisse; ad üsse,					
Sonntag 26.10.25	L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); O = mit Konservierungsstoff								

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