

Speisekarte



Woche 48	Suppe € 1,60	Dessert € 1,70	Für den kleinen Hunger € 5,80	Classic-Menü € 6,80	Wahl-Menü € 7,00	Wellness-Menü € 7,00
Montag 27.11.2023	(V) Pilzrahmsuppe A;G;I;J	Himbeerquark G	Veganes Gemüse- Bohnenchili mit Graupen, Erdnüssen, Gremolata und Bratkartoffeln A;E;I;J	Schweizer Käserahmschnitzel mit Nudeln und grünen Bohnen A;C;G;I;J	*Seelachsfilet in Weißweinkräutersoße mit Salzkartoffeln und Blattsalat A;D;G;I;J	(V) Kartoffel- Käsegratin mit Zuckermais und buntem Blattsalat A;C;G;I;J
Dienstag 28.11.2023	(V) Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A;G;J	Schokopudding G	(V) Penne „Al Arrabiata“ mit scharfer Tomaten- Basilikumsoße und Parmesan A;C;G;I;J	Schaschlikpfanne mit Bratkartoffeln und Coleslawsalat A;C;G;I;J;O	*Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Erbsen- Möhrengemüse A;C;G;I;J	(V) Heißer Vanille- Milchreis mit Zimt- Zucker und Bio- Apfelmus G
Mittwoch 29.11.2023	(V) Kürbiscreme- Suppe A;G;I;J	Rote Grütze mit Vanillesoße G	(V) Hirsch-Kürbis- Pilzlasagne mit Mozzarella A;C;G;I;J	1 Paar nackte Bratwürste mit Soße, Nudeln und Kartoffelsalat A;C;I;J	(V) Gebratene Sesam- Chili-Champignons mit gebratenem Ingwerpaprika und gelben Linsendal A;E;F;G;I;J;K	(V) Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensoße, Bio-Reibekäse und Salat A;C;G;I;J
Donnerstag 30.11.2023	*Rinderbrühe mit Gemüse und Riebele A;C;I;J	Mascarpone- Amarettocreme G;H	(V) Gnocchi mit Erbsen, Kürbis, gebratenen frischen Pilzen und Blauschimmel- Käsesoße A;C;G;I;J	Bauernschnitzel mit Speck-Zwiebel- Paprikasoße und Krautschupfnudeln A;C;I;J;O	*Seelachsfilet in Backteig mit Remoulade, Rosmarin- Ofenkartoffeln und Tomaten-Blattspinat A;C;D;G;I;J	(V) Knöpfle- Käsespätzle mit Rahm, Zwiebelschmelze und Chinakohlsalat A;C;G;I;J
Freitag 01.12.2023	(V) Kartoffellauch- Suppe A;G;I;J	Ananas- Karamellpudding G	(V) Frische Rahmchampignons mit Kräutern und Rahm in Weißweinssoße mit Serviettenknödel A;C;G;I;J	*Gegrillte Hähnchenkeule mit Aivar, Kräutern und grünen Bohnen A;I;J	*Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinssoße mit Spätzle und Erbsen- Möhrengemüse A;C;I;J;O	(V) Frischkäse- Gemüseravioli mit Rahmratatouille und Salat A;C;G;I;J
Samstag 02.12.2023					TIEFGEKÜHLT *1 Paar Wienerle mit Linsen und Spätzle A;C;I;J;O	TIEFGEKÜHLT Hofbräugulasch mit Semmelknödeln A;C;G;I;J
Sonntag 03.12.2023					TIEFGEKÜHLT Zwiebelfleischküchle mit Rotkohl und Salzkartoffeln A;C;G;I;J	TIEFGEKÜHLT Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse A;C;G;I;J

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

DE-ÖKO-006

Bestellschein

Firma / Name / Anschrift / Telefon

Woche 48	Suppe	Dessert	Für den kleinen Hunger	Classic- Menü	Wahl- Menü	Wellness- Menü
Montag 27.11.2023						
Dienstag 28.11.2023						
Mittwoch 29.11.2023						
Donnerstag 30.11.2023						
Freitag 01.12.2023						
Samstag 02.12.2023	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 03.12.2023						

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

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