

MITTAGSTISCH Juli

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Montag, 01.07.2024

- Rigatoni al Forno mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,3,4,6} 8,40

Dienstag, 02.07.2024

- Hausgemachte Gyrospfanne vom Schwein mit einem Zaziki-Dipp, Djuvec Reis und Krautsalat ^{G,M,1,6} 9,20
- Milchreis mit Kompott ^G 7,95

Mittwoch, 03.07.2024

- Griechische Kartoffelpfanne mit Hackbällchen, frischem Gemüse und Schafskäse ^{A1,C,G,7} 9,20
- Griechische Kartoffelpfanne frischem Gemüse und Schafskäse ^{A1,C,G,7} 9,20

Donnerstag, 04.07.2024

- Pikanter Rindergulasch mit Spätzle und Tomatensalat ^{A1,C,G,M,1,6} 10,90
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Tomatensalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Freitag, 05.07.2024

- Seelachsfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,M,1,2,6,9} 10,50

Samstag, 06.07.2024

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag, 08.07.2024

- Nudelauflauf mit Brokkoli, Schinken und Salat ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 8,40

Dienstag, 09.07.2024

- Schweineschnitzel paniert nach Mailänder Art mit Parmesan und Petersilie dazu Tomaten-Spaghetti ^{A1,C,G} 9,50
- Tomaten-Spaghetti mit Salat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Mittwoch, 10.07.2024

- Hausgemachte Lasagne mit Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6,3,4,5} 8,95
- Spinat-Lasagne mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Blattsalat ^{A1,C,M,G,1,6} 8,95

Donnerstag, 11.07.2024

- Putentopf vom Dangelhof an fruchtiger Java-Soße dazu Erbsen-Reis und geschmorte Ananas ^G 9,50
- Wrap's mit Schafskäse ^{A1,G} 3,49

Freitag, 12.07.2024

- Schollenfilet paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,G,M,O,1,6} 10,50

Samstag, 13.07.2024

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag, 15.07.2024

- Makkaroniauflauf mit Hackfleisch und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Dienstag, 16.07.2024

- Cordon-bleu vom Schweinerücken mit bunter Salatschüssel ^{A1,G,M,1,6,3,4,5} 9,50
- Bunte Salatschüssel ^{M,1,6} 4,39

Mittwoch, 17.07.2024

- gefüllte Paprika (Hackfleisch) an fruchtiger Tomatensoße mit Djuvec-Reis ^{A1,C} 8,95
- gefüllte Paprika mit Djuvec-Reis-Füllung und fruchtiger Tomatensoße ^{A1,C} 8,95

Donnerstag, 18.07.2024

- Linsen, Spätzle und ein paar Saiten ^{A1,C,G,M,1,3,4,5,6} 8,95
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat ^{A1,C,G,M,1,6} 8,40

Freitag, 19.07.2024

- Lachsrahmnudeln an feiner Dillnote mit frischem Salat ^{A1,C,D,G,M,1,6} 10,50

Samstag, 20.07.2024

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Montag, 22.07.2024

- Gnocci-Auflauf mit Schinken dazu Blattsalat ^{A1,C,M,1,6,3,4,5} 8,40

Dienstag, 23.07.2024

- Zwiebelfleisch vom Schwein mit Wedges-Kartoffeln und Dip ^G 9,50
- Grießschnitten gebacken mit Kompott ^{A1,C,G,4} 7,95

Mittwoch, 24.07.2024

- Mediterraner Hackbraten mit getrockneten Tomaten und Schafskäse an Bratensoße mit geschwenkten Gemüse-Kartoffeln ^{A1,C,G} 9,20
- Geschwenkte Gemüse-Kartoffeln mit Schafskäse ^{G,M,1,6} 9,20

Donnerstag, 25.07.2024

- Pikanter Rindergulasch mit hausgemachtem Kartoffelbrei und Karotten-Rahm-Gemüse ^G 10,90
- Karotten-Rahm-Gemüse mit hausgemachtem Kartoffelbrei ^G 8,40

Freitag, 26.07.2024

- Rotbarschfilet paniert mit hausgemachter Remoulade Kartoffel-Gurken-Salat ^{A1,C,D,M,1,6,2,9} 10,50

Samstag, 27.07.2024

Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

MITTAGSTISCH Juli

TÄGLICH VON 11.00 BIS 13.30

Montag, 29.07.2024

- Schinken-Nudeln mit frischem Salat
A1,C,G,M,3,4,5,1,6 8,40

Dienstag 30.07.2024

- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und Gurkensalat in Rahm
A1,C,G,M,1,6 9,20
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gurkensalat in Rahm
A1,C,G,M,1,6 8,40

Mittwoch, 31.07.2024

- Original „Kurz“ Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken an fruchtiger Tomatensoße dazu unser schwäbischer Kartoffelsalat
A1,C,G,M,1,3,4,5,6 8,95
- Gemüse-Maultaschen mit Käse und Tomate überbacken dazu Salat
A1,C,G,M,1,5,6 8,95

Donnerstag, 01.08.2024

- Rindergeschnetzeltes an Rotweinsauce dazu geschwenkte Rosmarinkartoffelchen und Salat^{O,M,1,6} 10,90
- Apfelküchle mit Vanillesauce^{A1,C,G} 7,95

Freitag, 02.08.2024

- Backfisch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat
A1,C,D,M,1,2,6,9 10,50

Samstag, 03.08.2024

- Genuss aus der Pfanne mit frischen Zutaten – lassen Sie sich überraschen

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene			
A- Glutenhaltiges Getreide		H- Schalenfrüchte	
A1	Weizen	H1	Mandel
A2	Roggen	H2	Haselnuss
A3	Gerste	H3	Walnuss
A4	Hafer	H4	Cashew
A5	Dinkel	H5	Pecannuss
		H6	Paranuss
B	Krebstier	H7	Pistazie
C	Eier/ -erzeugnisse	H8	Macadamianuss oder Queenslandnuss
D	Fisch/ -erzeugnisse		
E	Erdnüsse/ -erzeugnisse	L	Sellerie/ -erzeugnisse
F	Soja/ -erzeugnisse	M	Senf/ -erzeugnisse
G	Milch/ -erzeugnisse	N	Sesam / -erzeugnisse
		O	Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/ kg oder 10mg/l
		P	Lupine/ -erzeugnisse
		R	Weichtiere
Zusatzstoffe			
1	mit Farbstoff	6	geschwefelt
2	mit Konservierungsstoff	7	geschwärzt
3	mit Nitritpökelsalz	8	gewachst
4	mit Antioxidationsmittel	9	mit Süßungsmittel
5	mit Phosphat	10	mit Geschmacksverstärker

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

Wir bieten unseren Mittagstisch in Rebowl