



**Bestelltelefon: 0 83 77/71 89 853  
ab 12.00 Uhr 0 83 42/41 08 53**

**Speisekarte KW 33/22  
vom 15.08. bis 19.08.2022**

Tag	Menü A	Menü B	Menü A	Menü B
<b>Montag 15.08.2022 (Mariä Himmelfahrt)</b>	<b>FEIERTAG</b>	<b>FEIERTAG</b>		
<b>Dienstag 16.08.2022</b>	<b>Rahmgeschnetzeltes mit Eierknöpfle Obst  1,4,6,7,9,12</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce Obst  1,4,9</b>		
<b>Mittwoch 17.08.2022</b>	<b>Schweineschnitzel an Champignon Rahmsauce mit Eierknöpfle Dessert  1,4,7,9,12</b>	<b>Italienische Minestrone mit Nudeln Dessert  1,4,5,6,7,9</b>		
<b>Donnerstag 18.08.2022</b>	<b>Hackfleischröllchen (Rind) an Bratensauce mit Buttergemüse und Semmelknödeln Joghurt  1,3,4,5,9</b>	<b>Spirelli mit Frischkäse- Spinat-Sauce Joghurt  1,4,5,6,7,9</b>		
<b>Freitag 19.08.2022</b>	<b>Dorschfilet auf Paprikagemüse mit Reis Gemüesticks  1,2,5</b>	<b>Erbseintopf Gemüesticks  5,7,12</b>		

1 = Ei, 2 = Fisch, 3 = Krebstiere, 4 = Milch, 5 = Sellerie, 6 = Sesamsamen, 7 = Schwefeldioxyde und Sulphite, 8 = Erdnüsse, 9 = Glutenhaltige Getreide, 10 = Lupine, 11 = Schalenfrüchte, 12 = Senf, 13 = Sojabohnen, 14 = Weichtiere

**Alle unsere Speisen werden OHNE jegliche Geschmacksverstärker und OHNE Glutamat gekocht –  
Wir kochen mit dem Geschmack der Natur!**

**Einen guten Appetit wünscht Euch Stefan Kölven und das Team von SK-Catering** 