

Frisch gekochter Mittagstisch aus Meisterhand
vom 3. Mai bis 7. Mai 2021

Montag: Gebratene Flescihküchle mit Bratensoße,
Kartoffelpüree und Salätle ^{4,5,12}

Dienstag: Pfannkuchen mit Apfelkompott
und Cremesuppe ^{1,4,9}

Mittwoch: Gebratenes Lachssteak mit Dillsoße,
Kräuterkartoffeln und Salätle ^{2,4}

Donnerstag: Schwäbischer Linseneintopf
mit Spätzle und Saiten ^{1,9,15}

Freitag: Vegetarische Reispfanne
mit Blattsalaten an Hirschwirts Dressing ¹²

Spontane Änderungen können immer möglich sein!

Legende:

1: Eier u.d.E.
2: Fisch u.d.E.
3: Krestier u.d.E.
4: Milch u.d.E.
5: Sellerie u.d.E.
6: Sesamsamen u.d.E.
7: Schwefeldioxid u. Sulfite
8: Erdnüsse u.d.E.
9: glutenhaltige Getreide (Weizenmehl)
10: Süßlupinen u.d.E.
11: Schalenfrüchte
12: Senf u.d.E.

13: Soja u.d.E.
14: Weichtiere u.d.E.
15: mit Geschmacksverstärker
16: mit Farbstoff
17: mit Antioxidationsmittel
18: geschwefelt
19: geschwärzt
20: gewachst
21: mit Phosphat
22: enthält eine Phenylalaninquelle
23: mit Konservierungsstoff

u.d.E. = und deren Erzeugnisse

Hauptstraße 27
88356 Ostrach
07585 / 92 490


Zum Hirsch
Landhotel Gasthof