

Frisch gekochter Mittagstisch aus Meisterhand
vom 11. Oktober bis 15. Oktober 2021

- Montag: Hacksteak mit Bratensoße,
Erbsen und Spätzle ^{1,4,5,9}
- Dienstag: Gebackener Nudelauflauf mit Bratensoße
und Salätle an Hirschwirts Dressing ^{1,4,5,9,12}
- Mittwoch: Paelle mit Fisch und Geflügel
und Salätle an Hirschwirts Dressing ^{2,3,5}
- Donnerstag: Hühner Frikassée mit Duftreis
und Salätle an Hirschwirts Dressing ^{4,12}
- Freitag: Schwäbische Krautwickel mit grobem Senfsöble,
Kartoffelpüree und Salätle ^{1,4,9,12}

Spontane Änderungen können immer möglich sein!

Legende:

1: Eier u.d.E.
2: Fisch u.d.E.
3: Krebstier 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