

Frisch gekochter Mittagstisch aus Meisterhand  
vom 16. Mai bis 20. Mai 2022

- Montag: Pasta mit Spargelragout  
und Salätle an Hirschiwrts Dressing <sup>1,4,9,12</sup>
- Dienstag: Gesottene Ochsenbrust  
mit Bouillonkaratoffeln und rote Beete <sup>4,12</sup>
- Mittwoch: Firschragout mit Duftreis  
und Salätle an Hirschwirts Dressing <sup>2,4,12</sup>
- Donnerstag: Rahmgeschnetzeltes mit Nüdele  
und Salätle an Hirschwirts Dressing <sup>1,4,9,12</sup>
- Freitag: Milchreis mit Kirschen und Cremesuppe <sup>4</sup>

**Spontane Änderungen können immer möglich sein!**

Legende:

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1: Eier u.d.E.                         | 13: Soja u.d.E.                     |
| 2: Fisch u.d.E.                        | 14: Weichtiere u.d.E.               |
| 3: Krebstier u.d.E.                    | 15: mit Geschmacksverstärker        |
| 4: Milch u.d.E.                        | 16: mit Farbstoff                   |
| 5: Sellerie u.d.E.                     | 17: mit Antioxidationsmittel        |
| 6: Sesamsamen u.d.E.                   | 18: geschwefelt                     |
| 7: Schwefeldioxid u. Sulfite           | 19: geschwärzt                      |
| 8: Erdnüsse u.d.E.                     | 20: gewachst                        |
| 9: glutenhaltige Getreide (Weizenmehl) | 21: mit Phosphat                    |
| 10: Süßlupinen u.d.E.                  | 22: enthält eine Phenylalaninquelle |
| 11: Schalenfrüchte                     | 23: mit Konservierungsstoff         |
| 12: Senf u.d.E.                        |                                     |
- u.d.E. = und deren Erzeugnisse

Hauptstraße 27  
88356 Ostrach  
07585 / 92 490

