

# S'Eulen Café

## Mittagstisch vom 11.05-15.05.26

**Montag:** gebratene Maultaschen dazu Blattsalat <sup>16,17</sup>

**Vegetarisch:** Gemüsemaultaschen dazu Salat

**Dienstag:** Blumenkohl-Broccolicremesuppe <sup>19</sup>

Pfannkuchen dazu Marmelade <sup>16,17,18,19,2</sup>

**Mittwoch:** gegrillte Hähnchenkeulen dazu Kartoffelsalat

**Vegetarisch:** Gemüseschnitzel dazu Kartoffelsalat

**Donnerstag:** FEIERTAG !

**Freitag:** gebratene Nudeln mit Gemüse und Frühlingsrollen

**Nachtisch:** Fruchtquark

**Guten Appetit!!!**

**Änderungen Vorbehalten**

Zusatzstoffe: 1)Farbstoff, 2)Konservierungsstoff, 3)Antioxidationmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) Taurin, 15) Pflanzenöl aus gv-Soja  
Allergene: 16) Eier, 17)Glutenhaltiges Getreide, 18)Nüsse, 19)Milch, 20) Fisch , 21)Soja, 22) Senf, 23) Lupinen, 24)Schwefeldioxid und Sulfit, 25)Sellerie

Kontakt: S'Eulencafe & Catering , Sabine Tobisch, Memminger Str.45, 89264 Weißenhorn Tel.07309/426710 E-Mail info@eulencafe.de