

S' Eulen Café

Mittagstisch vom 14.10-18.10.24

Montag: Fischfilet paniert ^{16,17,19} dazu Kartoffelsalat

Vegetarisch: Käseschnitzel dazu Kartoffelsalat ^{16,17,19}

Dienstag: Fleischkäse dazu Spinat und Kartoffel ^{19,7}

Vegetarisch: Spiegelei dazu Spinat und Kartoffel

Mittwoch: Gemüse-Schupfnudeln ^{16,17,19} dazu Blattsalat

Nachtisch: Schokopudding ^{18,19}

Donnerstag: Geschnetzeltes ¹⁹ dazu Reis
und Gurkensalat

Vegetarisch: Gemüse-Reispfanne

Freitag: Maultaschensuppe ^{16,17} vegetarisch: Grießknödel
Pfannkuchen mit Marmelade ^{16,17,18,19}

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