



# Menükarte

## vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

**Begegnungsstätte Spittel-Treff**  
Parktorweg 1, 78713 Schramberg  
Tel. 07422 275 111  
email: [verwaltung@spittel-schramberg.de](mailto:verwaltung@spittel-schramberg.de)

**Mittagstisch von 11.30 Uhr bis 13.00 Uhr**

### Öffnungszeiten

Montag-Donnerstag: 11.30 – 17.00 Uhr  
Freitag: 11.30 – 13.30 Uhr  
Sonntag: 11.30 – 17.00 Uhr  
Samstag geschlossen

Montag, 14.04.25	Dienstag, 15.04.25	Mittwoch, 16.04.25	Donnerstag, 17.04.25 Gründonnerstag	Freitag, 18.04.25 Karfreitag	Samstag, 19.04.25	Sonntag, 20.04.25 Ostersonntag
<p><b>Gebrannte Grießsuppe</b> (f1,e)</p> <p><b>Menü 1 *</b></p> <p>Cordon bleu vom Schwein(a,f1) Bratensoße(f1) Pommes frites Leipziger Allerlei(d)</p> <p><b>Menü 2 * 😊</b></p> <p>Penne (f1,a) mit Gemüsestreifen(e) und Mozzarella(d) Basilikumsoße(d,f1) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Lauchcremesuppe</b>(f1,d)</p> <p><b>Menü 1</b></p> <p>Kaiserschmarrn(f1,a,d) gebacken mit Mandeln(k1) und Rosinen(8) Apfelmus(8)</p> <p><b>Menü 2 * 😊</b></p> <p>Putengeschnetzeltes Rahmsoße(d,f1) Eierknöpfe (f1,a,d) Gartengemüse(d)</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Nudelsuppe mit Gemüsestreifen</b>(a,f1,e)</p> <p><b>Menü 1 *</b></p> <p>Rinderschmorbraten Trollingersößle (f1,m) Semmelknödel(f1,a,d) Rosenkohl(d,f1)</p> <p><b>Menü 2 * 😊</b></p> <p>Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysoße(f1,d) Butterreis(d) Lollo Bianco (5,8,d,g,m)</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Gemüsecremesuppe</b>(f1,d)</p> <p><b>Menü 1 *</b></p> <p>Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse(f1,a,d) Zwiebelschmelze(d) Salatteller(5,8,d,g,m)</p> <p><b>Menü 2 😊</b></p> <p>Rührei(d,a) Dampfkartoffeln(d) Rahmspinat(f1,d)</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Cremesuppe vom grünen Spargel</b> (d,f1)</p> <p><b>Menü 1 *</b></p> <p>Seelachsfilet in der Sesamkruste(h,f1,a,b) gebraten Safran-Dillsoße(f1,d) Wildreis(d) Mandelbroccoli(d,k1)</p> <p><b>Menü 2 * 😊</b></p> <p>Schwäbischer Ofenschlupfer(f1,a,d,8) mit Apfel,gebacken Vanillesoße(d)</p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>geschlossen</b></p> <p></p> <p><b>Dessert</b></p>	<p><b>Kraftbrühe mit Flädle</b> (d,f1,e)</p> <p><b>Menü 1 *</b></p> <p>Geschmorte Osterlammkeule(8,g) Rotweinjus(m,f1) Kartoffelgratin(f1,d) Speckbohnen(d,2,3,9)</p> <p><b>Menü 2 * 😊</b></p> <p>Kalbstafilespitz Im eigenen Sud gegart Petersiliensoße(d,f1) Tagliatelle(f1,a,d) Rote Beete(5,8,d,g,m)</p> <p><b>Dessert</b></p>

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff; 2.Konservierungsstoff; 3.Antioxidationsmittel; 4.Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt ; 7. gewachst; 8.Süßungsmittel; 9.Phosphat

Kennzeichnung der Allergene: a) Eier/-zubereitungen; b) Sesam; c) Soja/-erzeugnisse; d) Milch/-erzeugnisse einschl. Laktose; e) Sellerie; f) glutenhaltiges Getreide / Getreideerzeugnisse f1) Weizen, f2) Roggen, f3) Gerste, f4) Hafer, f5) Dinkel, f6) Kamut g) Senf; h) Fische; i) Erdnüsse; j) Krebstiere; k) Nüsse/Schalenfrüchte k1) Mandeln, k2) Haselnüsse, k3) Walnüsse, k4) Cashewnüsse, k5) Pecannüsse, k6) Paranüsse, k7) Pistazien, k8) Macadamianüsse; l) Weichtiere; m) Schwefeldioxid/Sulfite; n) Lupine

Änderungen vorbehalten aufgrund von Lieferengpässen

😊 leichte Vollkost  
\* diabetikergerecht

*individuelle Wunsch- und Diätkost kann jederzeit berücksichtigt werden*