

Schmankerlküche



Wochenkarte vom 24.11. – 28.11.2025

- Montag:**
- Großmutter´s Kartoffelsuppe, fein püriert g,h,i
 - Dampfnudeln mit Vanillesoße a,g
- Dienstag:**
- Piccata milanese mit Tomatensoße und Eiernudeln a,c,g
 - Frisches Obst
- Mittwoch:**
- Bunte Gemüsepaella mit Dip und Salat c,g
 - Oli´s Winterzauberjoghurt g
- Donnerstag:**
- Lustige Würstl mit Kartoffelsalat i
 - Frisches Obst
- Freitag:**
- Grüne Tortellini mit Käsefüllung in Zaubersoße a,c,g
 - Frisches Obst

Küchenfenster – „Sie dürfen uns über die Schulter schauen“

Gesundes mit Genuss essen – was hinter unserem Speiseplan steckt, aber nicht einzeln draufsteht.

Piccata milanese

Ein Klassiker aus Italien!

Wir nehmen dünn geklopfte Hähnchenschnitzel, würzen diese leicht mit Salz und Pfeffer.

Dann werden sie leicht mehliert und werden anschließend in einem leichten Mantel aus Ei und geriebenem Käse rausgebacken.
Serviert für euch mit einer feinen Tomatensoße und dazu ganz leckere Eiernudeln.

Selbstverständlich können Sie dieses Gericht auch mit anderen Fleischsorten zubereiten, Putenschnitzel, Schweinelendchen, zarte Kalbsschnitzerl oder auch gut gereifte Rindsschnitzerl.

Montag ist der 24.11., es ist nur noch 1 Monat bis Weihnachten!

Einen guten Appetit wünscht
Küchenmeister Manfred Schmidmaier mit dem ganzen Team

Bei Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter 08171-3879115 Mo-Fr 6.00-12.30 Uhr
Sowie info@schmankerlkueche.de Speiseplan online www.schmankerlkueche.de

Nachfolgen die Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen: a-Glutenhaltiges Getreide b-Krebstiere c-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d-Fisch e-Erdnüsse f-Soja g-Milch (einschließlich Laktose) s-Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) h-Sellerie i-Senf j-Sesam k-Schwefeldioxid und Sulfite l-Lupinen m-Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)