

MITTAGSTISCH

03.11.2026 – 06.11.2026

DIENSTAG 03.11.26	**Geschmortes Rindergulasch vom Gustigut Rind mit handgerollten Knödeln** (A,C,G,I,8)	**10,50€** ☐
	Hausgemachte vegetarische Buchweizenbratlinge mit mediterranem Tomaten-Gemüse (I,1,2)	**9,50€** ☐
	Portion Blattsalat	**+0,80€** ☐
MITTWOCH 04.11.26	**Luftige Hackbällchen nach Omas Rezept in cremiger Pilzrahmsoße dazu Eiernudeln** (A,C,G,I,8)	**9,50€** ☐
	Hähnchenbrüstchen "Florida" mit Pfirsich und Käse überbacken dazu Curry-Reis (H,I,1,2,3,8,11)	**10,50€** ☐
	Portion Blattsalat	**+0,80€** ☐
DONNERS-TAG 05.11.26	**Kassler Hals vom Hochdorfer Landschwein mit deftigem Perouser Sauerkraut dazu fein gedämpfte Petersilienkartoffeln** (I,2,3,7)	**9,50€** ☐
	Italienische Spaghetti Bolognese von sonnengereiften Tomaten dazu fein gehobelter Parmesan (A,G,I,8)	**9,50€** ☐
	Portion Blattsalat	**+0,80€** ☐
FREITAG 06.11.26	**Paniertes Seelachsfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat und feiner Eier-Gurken Remoulade** (A, C, G, I, J, 2, 8)	**9,50€** ☐
	Ofenfrisches 1/2 Backofen Hähnchen (I, 1, 2, 4)	**5,50€** ☐
	Deftige Currywurst-Pfanne mit Oberländer aus eigener Herstellung mit ofenfrischem Tafelbrötchen (A,I,1,2,3,4,11)	**9,50€** ☐
	Griesschnitten mit Apfelbrei (A,C,G,8,11)	**5,50€** ☐
	Portion Blattsalat	**+0,80€** ☐

JURENDE GENUSS · GRILL · CATERING

07041/6237 www.jurende.de catering@jurende.de

Inhaltsstoffe: A= Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Gerste, Hafer, Kamut Dinkel), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Lactose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesam, L= Schwefeldioxid/Sulfide, M= Lupine, N= Weichtiere, 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5= Geschwefelt, 6= Geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Milcheiweis, 11= Süßungsmittel