

ERICH SCHUMM
Service GmbH



Speiseplan
Schumm Café



Menüplan vom 09.11. - 15.11.2026

KW 46	Suppe 3,00 €	Hauptgang 9,50 / 11,50 €	Hauptgang (vegetarisch) 9,50 € / 11,50 €	Dessert 3,00 €
Montag 09.11.2026	Kraftbrühe mit Grießklößchen	Hähnchenbrust in Curry-Mangosoße und Kräuterreis	Buntes Ofengemüse mit Feta, Gnocchi und Kräuterdip	Pfirsichjoghurt
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,7,9	3,7,	7
Dienstag 10.11.2026	Schwäbische Brotsuppe mit Ei	Nudeln mit Schinken-Tomatensoße und bunten Blattsalaten	Bohnen-Ragout mit Paprika und Kräuterreis	Schokoladenpudding
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,3,9,*	1A,9	7
Mittwoch 11.11.2026	Käse -Lauchsuppe	Rindergeschnetzeltes mit Bambussprossen,Rösti und Blattsalate	Rahmspinat mit Eieromelette und Kartoffeln	Aprikosenquark
Zusatzstoffe / Allergene	1A,7,9	1A,9	1A,3,7,9,	7
Donnerstag 12.11.2026	Kraftbrühe mit Eierstich	Schumm - Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	Gemüsemaultaschen mit Rahmgemüse	Buttermilchdessert
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,3,7,9,10,*	1A,3,7,9	7
Freitag 13.11.2026	Brokkolirahmsuppe	Paniertes Schollenfilet mit Kerbelsoße Salzkartoffeln und Blattsalate	Vegetarisches Linsenragout mit Gemüse und Makkaroni	Vanillecreme mit Birnen
Zusatzstoffe / Allergene	1A,7,9	1A,3,4,7,9,10,	1A,3,9	7
Samstag 14.11.2026		Gaisburger Marsch Eintopf	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Pflaumen - Ragout mit Zimt
Zusatzstoffe / Allergene		1A,3,9	1A,3,7,8A,8B	0
Sonntag 15.11.2026	Schwäbische Hochzeitssuppe	Marinierter Putenbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut	Gebackener Käse mit Tomatenragout und Blattsalate	Lebkuchenmousse
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,9,12,16,17	7,9	7

Unsere Nudeln sind glutenhaltig / *=Schweinefleisch

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Allergene und Zusatzstoffe können in einer Seperaten Liste eingesehen werden

Allergene: 1 = Glutenhaltiges Getreide: 1A=Weizen,1B= Roggen,1C= Gerste, 2 = Krebstiere 6 = Sojabohnen

Zusatzstoffe: 12 = Schwefeldioxid u. Sulphite 19 = mit Phosphat