



Woche  
39

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Fleischklößchen (S)<sub>a,f</sub> „Little Italy“ mit Makkaroni<sub>a,f</sub> und Salat m. French Dressing<sub>c,d,g</sub></b>	<b>Österreichischer Kaiserschmarren <sub>a,d,f</sub> mit Apfelmus</b>
<b>Di</b>	<b>fränkische Bratwurst<sub>2,7</sub> (S) mit Schwenkkartoffeln und runde Möhren</b> <small>6,7,13,14,18,21</small>	<b>vegetarische Frühlingsrolle<sub>b,c,f</sub> mit Langkornreis und Salat m.Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>
<b>Mi</b>	<b>Geflügrikadelle<sub>a,e,f</sub> in herzhafter Soße<sub>c,e,21</sub>, mit Knöpfe<sub>a,f</sub> und Salat m.Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>	<b>Penne Nudeln<sub>f</sub> mit Gemüsebolognese<sub>e,21</sub> und Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>
<b>Do</b>	<b>Hähnchenfilet in Zigeuner Soße<sub>d,e</sub>, dazu Langkornreis und Gurkensalat</b>	<b>Eieromelette auf Rahmspinat mit Dampfkartoffeln</b>
<b>Fr</b>	<b>Rahmgeschnetztes(G)<sub>,21</sub> (L) mit Spätzle<sub>a,f</sub> und Salat m. klarem Dressing<sub>g</sub></b>	<b>Käsetortellini<sub>a,d,f</sub> mit Spinatsoße<sub>d,e</sub> und Salat m. klarem Dressing<sub>g</sub></b>

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

1.) Antioxidationsmittel, 2.) Konservierungsstoffe, 3.) Farbstoff, 4.) Süßstoff, 6.) Geschmacksverstärker, 7.) Phosphat, 8.) Geschwefelt, 9.) gewachst, 12.) Chinin, 13.) Milcheiweiß, 14.) Eiklar, 15.) Sojaeiweiß, 16.) Lupineneiweiß, 17.) Erbseneiweiß, 18.) Weizeneiweiß, 21.) Stärke  
a) Ei, b) Sesam, c) Soja, d) Milch, e) Sellerie, f) Getreide, g) Senf, h) Fisch, i) Erdnüsse, j) Krebstiere, k) Nüsse, l) Weichtiere, Sulphit, m) Lupine