



08.10. – 12.10.2018

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht <sup>21,e,g</sup> mit Spätzle <sup>a,f</sup> und Saitenwürstchen<sup>2,6,7,</sup> (S/P)</b>	<b>Dampfnudelf<sup>f</sup> mit Kirschen gefüllt und Vanillesoße<sup>d,21</sup></b>
<b>Di</b>	<b>Hähnchenbrust in Champignonrahm (L) dazu Knöpfe <sup>a,f</sup> und Blattsalat m.Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup></b>	<b>Schwäbische Käsespätzle <sup>a,d,e,f,</sup> (L) mit Röstzwiebeln und Blattsalat m. French Dressing <sup>c,d,g</sup></b>
<b>Mi</b>	<b>Spaghetti „Bolognese“ (R) <sup>21,e,</sup> Reibekäse <sup>d</sup> (L) und bunter Salat mit klarem Dressing <sup>g</sup></b>	<b>Bunter Gemüseauflauf <sup>a,d,e</sup> mit frischem Paprika, Zucchini, Karotten und Kartoffeln</b>
<b>Do</b>	<b>Tortellini<sup>a,e,f</sup> (R) mit Sahnesoße<sup>c,d,e</sup> und Blattsalat French Dressing <sup>cdg</sup></b>	<b>Gemüseschnitzelchen <sup>a,b,c,e,f</sup> mit Kartoffel und Blattsalat French Dressing <sup>c,d,g</sup></b>
<b>Fr</b>	<b>Saftiger Schweinsbraten mit Semmelknödel<sup>a,d,f</sup> und bunter Salat mit klarem Dressing <sup>g</sup></b>	<b>gefüllte Zucchini <sup>a,b,c,d,e,</sup> auf Djuvec-Reis, bunter Salat mit klarem Dressing <sup>g</sup></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/Weizen, g)Senf, h)Fisch, i)Erdnüsse. j)Krebstiere, k)Nüsse, l)Weichtiere, Sulphit, m)Lupine