



04.02. – 08.02.19

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	Rahmschnitzel <sup>a,f</sup> (S,L) mit Spätzle <sup>a,f</sup> und bunter Blattsalat m. French Dressing <sup>c,d,g</sup>	Österreichischer Kaiserschmarren <sup>a,d,f</sup> (L) mit Apfelmus
<b>Di</b>	Chinahühnchen „Asia Art“ <sup>b,c,f</sup> dazu Kräuterreis Salat m.Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>	Gemüsemaultaschen <sup>a,e,f</sup> mit Kartoffelsalat <sup>e,g</sup> , Salat m.Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>
<b>Mi</b>	Rigatoni <sup>f</sup> mit Tomaten-Hackfleischsoße <sup>21,e</sup> (R) dazu geriebener Gouda, Gurkensalat <sup>d,e</sup>	Blumenkohl Sterne <sup>a,e,f</sup> (L) mit Röstkartoffeln und Gurkensalat <sup>d,e</sup>
<b>Do</b>	Fleischkäse(S) mit Kartoffeln und Gemüse	Vegetarisches Kartoffel Cordon Bleu <sup>a,d,e</sup> , dazu Nudeln <sup>f</sup> und Blattsalat m. French Dressing <sup>c,d,g</sup>
<b>Fr</b>	Hähnchenkeule „Winzerin“ <sup>d,e</sup> in Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Beilagen Salat m. French Dressing <sup>c,d,g</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>a,b,c,e,f</sup> mit Schwenkkartoffel und bunter Blattsalat m. French Dressing <sup>c,d,g</sup>

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