

11.02. – 15.02.19



	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Paniertes Rotbarschfilet<sub>a,f,h</sub> mit Remoulade<sub>d,g</sub>, dazu Kartoffelsalat<sub>g,e</sub> und Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>	<b>Apfelstrudel<sub>a,f</sub> dazu Soße mit Vanillegeschmack<sub>d</sub></b>
<b>Di</b>	<b>Cevapcici<sub>a,e,f</sub> (R) mit „Risi Bisi“ Erbsenreis und Gurkensalat</b>	<b>Gemüsefrikadelle<sub>a,c,e,f</sub> auf Schwenkkartoffel mit Tsatsiki<sub>d,e</sub> und Gurkensalat</b>
<b>Mi</b>	<b>saftige Fleischkühle (G)<sub>a,e,f,g</sub> an Barbecue Soße<sub>b,c,e</sub> dazu Teigwaren und Buttererbsen</b>	<b>Käse-Tortellini<sub>a,d,e,f</sub> in Sahnesoße<sub>d,e,21</sub> und Beilagen Salat m. French Dressing<sub>c,d,g</sub></b>
<b>Do</b>	<b>Currywurst<sub>1,6,7</sub> (S) in warmem Honig-Ingwer- Ketchup<sub>c,e,f,21</sub> mit Röstkartoffeln und Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>	<b>Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße<sub>e,21</sub> und Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>
<b>Fr</b>	<b>Geschnetzelte Maultaschen<sub>a,e,f</sub> mit Gemüsestreifen und Beilagen Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>	<b>Blumenkohl Bratling<sub>a,d,e,f</sub> (L) mit Röstkartoffeln und Beilagen Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,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  
(G)=Geflügel, (S)=Schwein, (R)=Rind