

01.04. – 05.04.19



Woche
14

	Menü 1	Menü 2
Mo	Paniertes Rotbarschfilet_{a,f,h} mit Remoulade_{d,g}, dazu Kartoffelsalat_{g,e} und Salat m. Cocktail Dressing_{a,d,g}	Apfelstrudel_{a,f} dazu Soße mit Vanillegeschmack_d
Di	Cevapcici_{a,e,f} (R) mit „Risi Bisi“ Erbsenreis und Gurkensalat	Gemüsefrikadelle_{a,c,e,f} auf Schwenkkartoffel mit Tsatsiki_{d,e} und Gurkensalat
Mi	saftige Fleischküchle (G)_{a,e,f,g} an Barbecue Soße_{b,c,e} dazu Teigwaren und Buttererbsen	Käse-Tortellini_{a,d,e,f} in Sahnesoße_{d,e,21} und Beilagen Salat m. French Dressing_{c,d,g}
Do	Currywurst_{1,6,7} (S) in warmem Honig-Ingwer- Ketchup_{c,e,f,21} mit Röstkartoffeln und Salat m. Cocktail Dressing_{a,d,g}	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße_{e,21} und Salat m. Cocktail Dressing_{a,d,g}
Fr	Geschnetzelte Maultaschen_{a,e,f} mit Gemüsestreifen und Beilagen Salat m. Cocktail Dressing_{a,d,g}	Blumenkohl Bratling_{a,d,e,f} (L) mit Röstkartoffeln und Beilagen Salat m. Cocktail Dressing_{a,d,g}

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