



Woche
37

	Menü 1	Menü 2
Mo	Geflügelbrust „Asia Art“^{b,c,f} dazu Kräuterreis Salat m.Cocktail Dressing^{a,d,g}	Gemüsemaultaschen^{a,e,f} mit Kartoffelsalat^{e,g}, Salat m.Cocktail Dressing^{a,d,g}
Di	gebackener Fleischkäse^{2,6,7}(S) mit Kartoffeln und Rohkostsalat	Vegetarisches Kartoffel Cordon Bleu^{a,d,e}, dazu Nudeln^f und Rohkostsalat
Mi	Rigatoni^f mit Tomaten-Hackfleischsoße^{21,e} (R) dazu geriebener Gouda, Gurkensalat^{d,e}	Blumenkohl Sterne^{a,e,f} (L) mit Röstkartoffeln und Gurkensalat^{d,e}
Do	Rahmschnitzel^{a,f} (S,L) mit Spätzle^{a,f} und bunter Blattsalat m. French Dressing^{c,d,g}	Österreichischer Kaiserschmarren^{a,d,f} (L) mit Apfelmus
Fr	Hähnchenkeule „Winzerin“^{d,e} in Rahmsoße dazu Röstkartoffeln und Beilagen Salat m. French Dressing^{c,d,g}	Gemüsefrikadelle^{a,b,c,e,f} mit Schwenkkartoffel und bunter Blattsalat m. French Dressing^{c,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/Weizen, g)Senf, h)Fisch, i)Erdnüsse, j)Krebstiere, k)Nüsse, l)Weichtiere, Sulphit, m)Lupine