



14.10. – 18.10.19

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	Hähnchenbrust in Champignonrahm (L) dazu Knöpfe <sub>a,f</sub> und Rohkostsalat	Schwäbische Käsespätzle <sub>a,d,e,f</sub> (L) mit Röstzwiebeln und Rohkostsalat
<b>Di</b>	Tortellini <sub>a,e,f</sub> (R) mit Sahnesoße <sub>c,d,e</sub> und Blattsalat French Dressing <sub>cdg</sub>	Gemüseschnitzelchen <sub>a,b,c,e,f</sub> mit Kartoffel und Blattsalat French Dressing <sub>c,d,g</sub>
<b>Mi</b>	Spaghetti „Bolognese“ (R) <sub>21,e</sub> , Reibekäse <sub>d</sub> (L) und bunter Salat mit klarem Dressing <sub>g</sub>	Bunter Gemüseauflauf <sub>a,d,e</sub> mit frischem Paprika, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
<b>Do</b>	Schwäbisches Linsengericht <sub>21,e,g</sub> mit Spätzle <sub>a,f</sub> und Saitenwürstchen <sub>2,6,7</sub> , (S/P)	Dampfnudelf mit Kirschen gefüllt und Soße Vanille <sub>d,21</sub>
<b>Fr</b>	Saftiger Putenbraten mit Semmelknödel <sub>a,d,f</sub> und bunter Salat mit klarem Dressing <sub>g</sub>	gefüllte Zucchini <sub>a,b,c,d,e</sub> , auf Djuvec–Reis, bunter Salat mit klarem Dressing <sub>g</sub>

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  
 Spuren von Nüssen können enthalten sein