

12.10. – 16.10.20



	Menü 1	Menü 2
Mo	Geflügel Filet in Paprika-Rahm-Soße_{d,e}, dazu Makkaroni_{a,f} Gurkensalat	Pfannenkuchen_{a,d,f} mit Apfelmus und braunem Zucker
Di	Rindfleisch Frikadelle_{a,e,f} in Brabecue Soße_{c,e21}, mit Spätzle_{a,f} und Tagessalat m.Cocktail Dressing_{a,d,g}	Bunte Reispfanne mit Broccoli, Karotten und Frühlingzwiebeln dazu Tagessalat m.Cocktail Dressing_{a,d,g}
Mi	Fleischklößchen (S)_{a,f} „Bombay“ in Currysoße mit Langkornreis, Salat m. French Dressing_{c,d,g}	Eieromelette auf Rahmspinat mit Dampfkartoffeln
Do	gebackene Fischfrikadelle “Bremer Art“_{a,d,f} mit Kartoffelsalat und Kräuter Dip	Tortellini mit Ricottafüllung_{a,d,f} an Tomaten-Rahm-Soße_{d,e} und Tagessalat m. klarem Dressing_g
Fr	Rahmgeschnetztes(G)_{,21} (L) mit Spätzle_{a,f} und Rosenkohl	Vegetarische Lasagne mit Salat m. klarem Dressing_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