



Woche  
46

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Deftiger Kartoffelsuppentopf<sub>d,e</sub> mit Schnippelwurst<sub>2,6,7</sub>, (S/P)<sub>1,2,7</sub> und Bäckerbrötchen</b>	<b>Kartoffeltaschen<sub>a,d,e,f</sub>, mit Tomaten-Mozzarella (L) gefüllt, bunter Salat m. French Dressing<sub>c,d,g</sub></b>
<b>Di</b>	<b>lange Maccarone Nudeln „Carbonara“ (Schinken(S)-Sahne-Soße<sub>d,e,21</sub>)(L) und Salat m. klarem Dressing<sub>g</sub></b>	<b>Gemüse-Nudel-Gratin<sub>a,d,e,f</sub> mit buntem Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>
<b>Mi</b>	<b>Fischfilet in Cornflakes Mantel<sub>a,f</sub> dazu Kräuterkartoffeln und Dip<sub>d</sub> und Tagessalat mit klarem Dressing<sub>c,d,g</sub></b>	<b>Pfannkuchen<sub>a,d,f</sub> mit Zimt-Zucker und Apfelkompott</b>
<b>Do</b>	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen<sub>1,6,7</sub>, (S) mit Kartoffeln und Gurkensalat</b>	<b>Penne Nudeln<sub>f</sub> mit Paprika-Tomaten-Soße<sub>e,21</sub> geriebenem Käse und Gurkensalat</b>
<b>Fr</b>	<b>Schweinegeschnetztes in Rahmsoße<sub>d,e,21</sub> mit Kräuterreis und Erbsengemüse</b>	<b>Gemüsepufer auf Kartoffelbeet<sub>e</sub>, mit buntem Beilagen Salat m. French Dressing<sub>c,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.) Sojaweiweiß, 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