



30.11. – 04.12.20

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Rindfleisch Frikadelle<sub>a,e,f</sub> in Brabecue Soße<sub>c,e21</sub>, mit Spätzle<sub>a,f</sub> und Möhrengemüse</b>	<b>Bunte Reispfanne mit Broccoli, Karotten und herbstlichen Lauchringen</b>
<b>Di</b>	<b>Fleischklößchen (S)<sub>a,f</sub> „Bombay“ in Currysoße mit Langkornreis, Salat m. French Dressing<sub>c,d,g</sub></b>	<b>Eieromelette auf Rahmspinat mit Dampfkartoffeln</b>
<b>Mi</b>	<b>gebackene Fischfilet<sub>a,d,f</sub> , paniert mit Kartoffelsalat und Kräuter Dip</b>	<b>Tortellini mit Ricottafüllung<sub>a,d,f</sub> an Tomaten-Rahm-Soße<sub>d,e</sub> und Tagessalat m. klarem Dressing<sub>g</sub></b>
<b>Do</b>	<b>Geflügel Filet in Paprika-Rahm-Soße<sub>d,e</sub>, dazu Makkaroni<sub>a,f</sub> und dazu Tagessalat m.Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>	<b>Pfannenkuchen<sub>a,d,f</sub> mit Apfelmus und braunem Zucker</b>
<b>Fr</b>	<b>Rahmgeschnetztes(G)<sub>,21</sub> (L) mit Spätzle<sub>a,f</sub> und Rosenkohl</b>	<b>Vegetarische Lasagne mit Salat m. klarem Dressing<sub>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.) 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