



	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Panierte Hähnchenbrust in Champignonrahm (L) dazu Knöpfe <sub>a,f</sub> grüner Bohnensalat</b>	<b>Schokodampfnudel <sub>f,d</sub> mit Dessertsoße Vanille<sub>d,21</sub></b>
<b>Di</b>	<b>Tortellini<sub>a,e,f</sub> (R) Sahnesoße<sub>c,d,e</sub> und Rohkostsalat</b>	<b>Gemüserösti <sub>a,b,c,e,f</sub> mit Salzkartoffel, Quark Dip und Rohkostsalat</b>
<b>Mi</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht <sub>21,e,g</sub> mit Spätzle <sub>a,f</sub> und Saitenwürstchen<sub>2,6,7</sub>, (S/P)</b>	<b>Schleifennudeln<sub>f</sub> mit Sahnesoße<sub>d</sub> Soße und buntes Gemüse</b>
<b>Do</b>	<b>Spaghetti „Bolognese“ (R) <sub>21,e</sub>, Reibekäse <sub>d</sub> (L) und bunter Salat mit klarem Dressing <sub>g</sub></b>	<b>Schwäbische Käsespätzle <sub>a,d,e,f</sub>, (L) mit Röstzwiebeln und Blattsalat French Dressing <sub>c,d,g</sub></b>
<b>Fr</b>	<b>Pfannenkuchen<sub>a,d,f</sub> mit braunem Zucker und Kompott</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, g)Senf, h)Fisch, i)Erdnüsse. j)Krebstiere, k)Nüsse, l)Weichtiere, Sulphit, m)Lupine  
Spuren von Nüssen können enthalten sein