

31.01. –04.04.2022



	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Cevapcici<sub>a,e,f</sub> (R) mit Langkornreis und Erbsengemüse</b>	<b>Kartoffelsuppe<sub>d,e</sub> mit Bäckerbrötchen<sub>f</sub></b>
<b>Di</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeulen<sub>e</sub> mit Röstkartoffeln und Gurkensalat</b>	<b>Gemüsefrikadelle<sub>a,c,e,f</sub> auf Schwenkkartoffel mit Tsatsiki<sub>d,e</sub> und Gurkensalat</b>
<b>Mi</b>	<b>Seefischfilet<sub>a,f,h</sub> mit Kräutersoße<sub>d,g</sub> dazu Reis</b>	<b>Käse-Tortellini<sub>a,d,e,f</sub> in Sahnesoße<sub>d,e,21</sub> und Beilagen Salat m. French Dressing<sub>c,d,g</sub></b>
<b>Do</b>	<b>Currywurst<sub>1,6,7</sub> (G) in warmem Honig-Ingwer-Ketchup<sub>c,e,f,21</sub> mit Kartoffeln und Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>	<b>Spaghetti<sub>f</sub> „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße<sub>e,21</sub> und Salat m. Cocktail Dressing<sub>a,d,g</sub></b>
<b>Fr</b>	<b>Pfannenkuchen mit Apfelmus</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 (G)=Geflügel, (S)=Schwein, (R)=Rind**