



Woche  
02

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Fleischklößchen (S)</b> <sup>a,f</sup> „Little Italy“ mit Makkaroni <sup>a,f</sup> und Salat m. French Dressing <sup>c,d,g</sup>	<b>Österreichischer Kaiserschmarren</b> <sup>a,d,f</sup> mit Apfelmus
<b>Di</b>	<b>fränkische Bratwurst</b> <sup>2,7</sup> (S) mit Schwenkkartoffeln und runde Möhren <sup>6,7,13,14,18,21</sup>	<b>vegetarische Frühlingsrolle</b> <sup>b,c,f</sup> mit Langkornreis und Salat m. Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>
<b>Mi</b>	<b>Geflügrikadelle</b> <sup>a,e,f</sup> in herzhafter Soße <sup>c,e,21</sup> , mit Knöpfe <sup>a,f</sup> und Salat m. Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>	<b>Penne Nudeln</b> <sup>f</sup> mit Gemüsebolognese <sup>e,21</sup> und Salat m. Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>
<b>Do</b>	<b>Hähnchenfilet</b> in Zigeuner Soße <sup>d,e</sup> , dazu Langkornreis und Gurkensalat	<b>Eieromelette</b> auf Rahmspinat mit Dampfkartoffeln

## 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