



Woche  
38

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>1,6,7</sup> , (S) mit Kartoffeln und Gurkensalat	Gemüse-Nudel-Gratin <sup>a,d,e,f</sup> mit buntem Salat m. Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>
<b>Di</b>	Rigatoni <sup>f</sup> „Carbonara“ (Schinken(S)-Sahne-Soße <sup>d,e,21</sup> )(L) und Salat m. klarem Dressing <sup>g</sup>	Pfannkuchen <sup>a,d,f</sup> mit Zimt-Zucker und Apfelkompott
<b>Mi</b>	Gegrillte Hähnchenkeulen <sup>e</sup> mit American Potato und Salat m. Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>	Penne Nudeln <sup>f</sup> mit Tomaten-Basilikum-Soße <sup>e,21</sup> und Salat m. Cocktail Dressing <sup>a,d,g</sup>
<b>Do</b>	Deftiger Kartoffelsuppentopf <sup>d,e</sup> mit Schnippelwurst <sup>2,6,7</sup> , (S/P) <sup>1,2,7</sup> und Bäckerbrötchen	Kartoffeltaschen <sup>a,d,e,f</sup> , mit Tomaten-Mozzarella (L) gefüllt, bunter Salat ,m. French Dressing <sup>c,d,g</sup>
<b>Fr</b>	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße <sup>d,e,21</sup> mit Kräuterreis und Erbsengemüse	Gemüsepuffer auf Kartoffelbeet <sup>e</sup> , mit buntem Beilagen Salat m. French Dressing <sup>c,d,g</sup>

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

Es können Spuren von Nüssen enthalten sein