



Woche  
49

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