



09.03. – 13.03.2020

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	Deftiger, ungarischer Gulaschsuppentopf(R) <sub>e,f</sub> mit Bäckerbrötchen <sub>f</sub>	Semmelknödel <sub>a,d,e,f</sub> mit Rahmchampignons <sub>d,e</sub> 21 dazu bunter Blattsalat m. klarem Dressing <sub>c,d,g</sub>
<b>Di</b>	Geflügel Cordon Bleu <sub>a,d,f</sub> dazu Knöpfle <sub>a,f</sub> und Karottensalat	Makkaroni <sub>f</sub> „Napoli“ mit Tomatensoße <sub>e</sub> dazu Blattsalat Cocktail Dressing <sub>a,d,g</sub>
<b>Mi</b>	Cannelloni mit Fleischfüllung(R) <sub>a,e,f</sub> mit geriebenem Käse dazu Salat m. klarem Dressing <sub>g</sub>	Milchreis <sub>d</sub> mit braunem Zucker und Kompott
<b>Do</b>	paniertes Rorbarschfilet <sub>a,f</sub> mit Remoulade <sub>d</sub> und Kartoffelsalat	Pasta <sub>a,f</sub> Auflauf mit Broccoli und Blumenkohl in Schmand <sub>d</sub> und Käse <sub>d</sub> <i>gebacken</i>
<b>Fr</b>	Putencurry mit Früchten <sub>d</sub> dazu Butterreis und Salat m. klarem Dressing <sub>g</sub>	Pfannenkuchen <sub>a,d,f</sub> mit Champignon Ragout, dazu Salat m. klarem Dressing <sub>g</sub>

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/Weizen, g)Senf, h)Fisch, i)Erdnüsse, j)Krebstiere, k)Nüsse, l)Weichtiere, Sulphit, m)Lupine  
(G)=Geflügel, (S)=Schwein, (R)=Rind