



Woche  
12

	Menü 1	Menü 2
<b>Mo</b>	<b>Tortellini<sub>a,e,f</sub> (R) mit Sahnesoße<sub>c,d,e</sub> und Rohkostsalat</b>	<b>Gemüserösti<sub>a,b,c,e,f</sub> mit Kartoffel und</b>
<b>Di</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht<sub>21,e,g</sub> mit Spätzle<sub>a,f</sub> und Saitenwürstchen<sub>2,6,7</sub> (S/P)</b>	<b>Schwäbische Käsespätzle<sub>a,d,e,f</sub> (L) mit Röstzwiebeln und Blattsalat French Dressing<sub>c,d,g</sub></b>
<b>Mi</b>	<b>Spaghetti „Bolognese“ (R)<sub>21,e</sub>, Reibekäse<sub>d</sub> (L) und bunter Salat mit klarem Dressing<sub>g</sub></b>	<b>Bunter Gemüseauflauf<sub>a,d,e</sub> mit frischem Gemüse und Kartoffeln</b>
<b>Do</b>	<b>Hähnchenbrust in Champignonrahm (L) dazu Knöpfe<sub>a,f</sub> grüner Bohnensalat</b>	<b>Dampfnudel<sub>f,d</sub> mit Kirschfüllung und Dessertsoße Vanille<sub>d,21</sub></b>
<b>Fr</b>	<b>Saftiger Putenbraten mit Semmelknödel<sub>a,d,f</sub> und bunter Salat mit klarem Dressing<sub>g</sub></b>	<b>gefüllte Zucchini<sub>a,b,c,d,e</sub> auf Djuvec-Reis, bunter Salat mit klarem Dressing</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, m) Lupine

**Spuren von Nüssen können enthalten sein**