

10.07. - 14.07.2023	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Beilagensalat Schinkennudeln mit Ei und saftigen Putenschinkenstreifen, dazu Endiviensalat und Frenchdressing (2, 8, 9, a, c, g)	Dessert Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, dazu Spätzle und Gemüse (a, c)	/	Obst Nackte Bratwurst mit Bratensauce, dazu knusprige Kartoffelchen (3, 8)	/
MENU 2	Gebratene Nudeln mit Kräuterröhrei und knackigen Gemüwestreifen, dazu Endiviensalat und Frenchdressing (2, 8, 9, a, c, g) 	Paniertes Gemüseschnitzel mit vegetarischer Sauce, dazu hausgemachte Spätzle und Mischgemüse (a, c) 		Gemüsestrudel mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip (9, g) 	
17.07. - 21.07.2023	Dessert	Beilagensalat		Obst	
MENU 1	Buntes Würstelgulasch mit leckeren Bratkartoffelchen, dazu Schokopudding (3, 8, 9, g)	Tortellini mit Rinderhackfleischfüllung an Tomaten-Ricotta-Sauce, dazu Parmesan und Blattsalat mit Joghurtdressing (2, 9, a, g)	/	Pizzaschnitte Margarita mit Tomaten und Käse überbacken (3, 8, 9, a, g) 	/
MENU 2	Buntes Gemüsegulasch mit leckeren Bratkartoffelchen, dazu kleiner Schokopudding (3, 8, 9, g) 	Tortellini mit Spinat-Käse-Füllung an Tomaten-Ricottasauce, dazu Parmesan und Blattsalat mit Joghurtdressing (2, 9, a, g) 		- Keine - ()	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milchweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid m) Lupine n) Weichtiere