

KW 43	Menüs
Mo 20.10.	Bifteki vom Rind mit Feta-Kräuterkäse gefüllt (A, M) und Reis und mildem Gurken-Tzatziki (M) Obst
Di 21.10.	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Gnocchi (B, G1) mit einer Tomatensoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D, M) Fruchtquark (M)
Mi 22.10.	Gebratene Hähnchenbruststreifen mit einem mit Kartoffel-Gurkensalat (C, D) mit würziger Natursoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) Naturjoghurt (M)
Do 23.10.	Ungarische Gulaschsuppe vom Bauernrind und Paprika Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel (C, D, M) Vollkornbrot (G1, G2, H) Schokopudding (M)
Fr 24.10.	Möhren-Apfelsalat (C, D) Bio-Tortellini mit Karotten, Spinat & Erbsen gefüllt (A, D, G1, I, M) dazu eine Käserahmsoße Zwiebel, Sellerie (C, D, M) und geriebenem Käse (M)

= Rind, = Vegetarisch, = Fisch, = Geflügel

A = Eier, B = Schwefeldioxid und Sulfite, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, G2 = Roggen, H = Sesamsamen, I = Soja, M = Milch

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

