

**täglich Vorsuppe und Dessert**

	Menü I			Menü II		
<b>Montag 07.09.2020</b>	Pizza "Hawaii" mit Tomaten, Schinken und Ananas, mit Käse überbacken		c.g.i.a m.7.8.	Putengulasch "Marengo" mit Tomaten, Champignons und Paprika, dazu Salzkartoffeln		i.a. j.l. 2.3.7.
<b>Dienstag 08.09.2020</b>	Pochiertes Kabeljaufilet an Krebsrahmsauce, dazu Buttermöhren und Wildreis		g.i.a.i. j.d.l.	Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse auf einer pikanten Kokossauce, dazu Nudeln		k.f.g. i.l.
<b>Mittwoch 09.09.2020</b>	Eierpfannenkuchen mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott		c.g.a.5.	Nudel - Gemüseauflauf mit Fleischwurst, dazu Blattsalat		c.g.a.j. l.8.2
<b>Donnerstag 10.09.2020</b>	Kartoffelpizza mit Schafskäse und Blattspinat, dazu Tomatenkompott		g.i.a.l.	Spitzkohl - Kartoffelgemüse "bürgerlich" mit dicker Rippe, dazu leichte Bratensauce		i.a.j.l.
<b>Freitag 11.09.2020</b>	Lachsmedaillon mit Zuckerschoten, Champagnersauce und Dillkartoffeln		g.i.a. j.l.	Dicke Bohnen in Rahm, serviert mit Dampfkartoffeln und einer Mettwurst		f.g.i. j.7.
<b>Samstag 12.09.2020</b>	Gemüse - Rindfleisचेintopf mit Kartoffeln		i.a.j. l.8.	Putensteak in Champignonrahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffelkroketten		i.a.c. g.j.
<b>Sonntag 13.09.2020</b>	Hähnchenstreifen in Waldpilzsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten		g.i.a.j.l.	Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln		c.g.i. a.j.l.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: **1** Konservierungsstoffe, **2** Farbstoff, **3** Süßungsmittel, **4** Zuckerart und Süßungsmittel, **5** Geschmacksverstärker, **6** Antioxidationsmittel, **7** Phosphat, **a** glutenhaltige Getreide, **b** Krebstiere, **c** Eier, **d** Fisch, **e** Erdnüsse, **f** Sojabohnen, **g** Milch, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerie, **j** Senf, **k** Sesam, **l** Schwefeldioxid und Sulphite, **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.