

KW 38	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 19.09.2022	Minestrone	Krautwickel, Specksoße, Püree, Salat <small>8,9,c,f</small>	Allgäuer Käsespätzle mit Käse überbacken, Röstzwiebeln und Salat <small>7,9,a,b,c,e,f</small>	Apfelkuchen <small>1,3,7</small>	Frisches Obst
Dienstag 20.09.2022	Bohnensuppe	Gulasch vom Schwein mit Bandnudeln <small>1,9,7,b,c,f</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen, Rahmgemüse <small>1,9,b,c,f</small>	Beerenschnitte <small>1,3,7</small>	Mango Joghurt <small>7</small>
Mittwoch 21.09.2022	Hühnerbrühe mit Maultaschen	Fruchtiges Hähnchencurry, Vitalgemüse und Reis <small>1,7,a,b,c,g</small>	Krautschupfnudeln und Salat <small>1,3,7,b,c</small>	Sacher Schnitte <small>1,3,7</small>	Panacotta mit Erdbeersoße <small>7</small>
Donnerstag 22.09.2022	Blumenkohlcremesuppe	Geschnetztes vom Schwein" Züricher Art, Spätzle und Salat <small>1,7,9,b,c,f</small>	Spinat Palatschinken mit Schnittlauchsoße, Salzkartoffeln <small>7,9,c,f,g</small>	Russischer Zupfkuchen <small>1,3,7</small>	Joghurt-Zitronencreme <small>7,g</small>
Freitag 23.09.2022	Tmatensuppe	Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter und Kartoffeln, dazu Salat <small>1,9,7,3,b,c</small>	Süßer Scheiterhaufen mit Äpfeln, Vanillesoße <small>7,3,b,c,g</small>	Aprikosenschnitte <small>1,3,7</small>	Apfelmus
Samstag 24.09.2022	Zwiebelsuppe	Wiener Schnitzel von der Pute mit Bratkartoffeln <small>3,7,b,c,f</small>	Linsen - Gemüse - Eintopf mit Würfelpotatoes <small>1,3,14,c,f,g</small>	Zitronenkuchen <small>1,3,7</small>	Fruchtjoghurt im Becher <small>7,f</small>
Sonntag 25.09.2022	Bouillon mit Markklößchen <small>9,f</small>	Rinderroulade mit Blaukraut und Butterkartoffeln <small>1,9,a,b,c,f,g</small>	Milchreis mit Kirschsoße <small>1,3,7,a,b,c,g</small>	Käsekuchen <small>1,3,7</small>	Schokoladen Pudding <small>1,3,7,5</small>

*** Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen.
 (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

Wir wünschen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen			
a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	5. Erdnüsse	9. Sellerie
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	6. Soja	10. Senf
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch	11. Sesam
		8. Schalenfrüchte	12. Lupine
			13. Weichtiere
			14. Schwefeldioxid und Sulfid