

12.02.-16.02.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU 1</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
<b>MENU 2</b>					
19.02.-23.02.2024					
<b>MENU 1</b>	Geröstete Maultaschen mit feinem Kräuterrührei, dazu Endiviensalat mit Frenchdressing (2, 9, a, c, g)	Seelachsfilet im Knuspermantel mit Kartoffelsalat und Remouladensauce (2, 9, a, d, g)	Linsengemüse mit hausgemachten Butterspätzle und leckerem Putenwienelerle (3, 8, a, c)	Putenrahmgeschnetztes mit feinem Butterreis und Sommergemüse (9, g)	
<b>MENU 2</b>	Geröstete Spinatmaultaschen mit buntem Kräuterrührei, dazu Endiviensalat mit Frenchdressing (2, 9, a, c, g) 	Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade, dazu Staubzucker und Kompott (2, a, c, g) 	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, dazu hausgemachte Butterspätzle (a, c) 	Bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne mit feinem Sommergemüse und Schnittlauchsauce (9, a, g) 	

**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) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere