



Menüplan vom 20.02.12 – 24.02.12 (KW 08)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 5.50€ täglich wechselnd	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Karotten-Erbsengemüse und Bandnudeln	Zartes Ochsenfleisch an Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	Saftiger Schweinebraten mit Rahmsoße, Speckbohnen und Kartoffelecken	Hausgemachte Blut- und Leberwürste mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Sauerkraut	Fischfrikadellen mit Weißwein-Kräutersoße, Rahmkohlrabi und Butterreis
Menue 2 5.00 € täglich wechselnd		Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Wienerle	Gratinierter Gemüsenudelauf mit Tomaten	cremiges Risotto mit Steinchampignons und Beilagensalat	Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus
Menü 3 5.00€ wöchentlich wechselnd		Gemischter Salat an Balsamico- Dressing mit Rohkostsalaten und gebratenen Putenstreifen	Gemischter Salat an Balsamico- Dressing mit Rohkostsalaten und gebratenen Putenstreifen	Gemischter Salat an Balsamico- Dressing mit Rohkostsalaten und gebratenen Putenstreifen	Gemischter Salat an Balsamico- Dressing mit Rohkostsalaten und gebratenen Putenstreifen
Menü 4 5.00€ wöchentlich wechselnd	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan	Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan
Dessert 2,00€		Schokopudding	Stracciatellacrème	Weißer Mousse au chocolat	Zitronenrolle

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker; 5) Geschwefelt; 6) mit Süßmitteln 7) mit Phosphat; 8) mit Nitritpökelsalz und Nitrat