

MITTAGSTISCH KW 05

vom 30.01.23 - 03.02.23

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜ 1 Fleisch /	„Pad Thai“ Traditionelles Reismüchelgericht mit Hähnchen, Gemüse, Ei und Sprossen	Tortellinis mit Rindfleischfüllung an Zitronensoße mit Erbsen, Käse und Salat	Gegrillte Hähnchenbrust mit Gnocchis an Zucchiniragout	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Twister-Frites und Salat	Hausgemachte Fleischküchle mit Bratensoße, Spätzle und Salat
	G, 18, 24, 25, 26	R, 17, 18, 19, 23, 24, 29	G, 17, 18, 19, 24	G, 17, 18, 19, 24	R, S, 18, 19, 23, 24
MENÜ 2 Vegetarisch	Hausgemachte Feta-Spinat-Quiche mit Feldsalat und Orangenvinagrette	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Blattsalat	Hausgemachte Falafeln mit gegrillter Paprika, Reis und Minzjoghurt	Pasta Arrabiata mit geschmorten Tomaten und Parmesan, dazu Salat	Hausgemachte Semmelknödel mit Kürbisragout und Rucola
	F, 17, 18, 19, 24, 29	F, 18, 19, 24, 29	F, 17, 23, 28	F, 18, 19, 24, 19	F, 17, 18, 19, 24
MENÜ 3 Salat	Großer gemischter Salatteller mit Mini-Schnitzel vom Schwein	Großer gemischter Salatteller mit Mini-Schnitzel vom Schwein	Großer gemischter Salatteller mit Mini-Schnitzel vom Schwein	Großer gemischter Salatteller mit Mini-Schnitzel vom Schwein	Großer gemischter Salatteller mit Mini-Schnitzel vom Schwein
	S, 17, 18, 19, 24, 29	S, 17, 18, 19, 24, 29	S, 17, 18, 19, 24, 29	S, 17, 18, 19, 24, 29	S, 17, 18, 19, 24, 29
MENÜ 4 Salat	Großer Salatteller mit gebackenen Champignons und Kräutermayonaise	Großer Salatteller mit gebackenen Champignons und Kräutermayonaise	Großer Salatteller mit gebackenen Champignons und Kräutermayonaise	Großer Salatteller mit gebackenen Champignons und Kräutermayonaise	Großer Salatteller mit gebackenen Champignons und Kräutermayonaise
	F, 17, 18, 19, 29	F, 17, 18, 19, 29	F, 17, 18, 19, 29	F, 17, 18, 19, 29	F, 17, 18, 19, 29