

Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig.  
 a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h)

KW 43	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 19.10.2020	Gurkenscheiben  Gebackenes Putenschnitzel <sup>a,b,c</sup> mit Kartoffelsalat <sup>m</sup>  Kuchen	Gurkenscheiben  Rigatoni Nudeln <sup>a,c</sup> Tomatensauce <sup>a,b,c,f,k,m</sup> und Blattsalat  Kuchen
<b>Dienstag</b> 20.10.2020	Karottencremesuppe <sup>a,k,b</sup>  Wiener <sup>5,6,k,m</sup> mit Senf <sup>m</sup> und Brot <sup>a</sup>	Karottencremesuppe <sup>a,k,b</sup>  Rahmspinat <sup>b</sup> mit Rührei <sup>b,c</sup> und Salzkartoffeln
<b>Mittwoch</b> 21.10.2020	Paprikastücke  Rindfleischfrikadelle <sup>a,b,c,m,k</sup> mit Tomaten-Basilikumsauce <sup>a,k</sup> und Butterreis <sup>b</sup>  Frisches Obst	Paprikastücke  Gefüllte Kirschkuchen <sup>a1,b,c</sup> Schokosauce <sup>b</sup>  Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 22.10.2020	Nudelsuppe <sup>a,c,k</sup>  Kartoffelknödel mit Rahmsauce <sup>b</sup> und Blattsalat	Nudelsuppe <sup>a,c,k</sup>  Margherita-Pizzaschnitte <sup>2,3,5,a,b,c,k,m</sup> Tomate - Käse <sup>b</sup> , dazu gemischter Blattsalat



Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter oder Betriebsküchenleiterin Frau Julia Schmidt, Telefonnummer: 08461/706410. Änderungen vorbehalten!

**Dorfner Catering wünscht guten Appetit!**