

KW 35

24. August 2020 bis 28. August 2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Regionales
Fleischgericht

Schwäbisches Linsengericht
mit Spätzle
und Wienerle



Lasagne
mit Lachs und Spinat
im Ofen gebacken



Fleischküchle
mit Kartoffelsalat



Paniertes Schnitzel
mit Kartoffelbrei
und Bratensauce



Eierpfannkuchen
mit Apfelmus
und Zimt-Zucker



Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,N,2,3,15

A1,J,N

A1,C,N

A1,C,J,N

A1,C,J,21

Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht

Kartoffel-Spinatgratin
im Ofen gebacken

Makkaroni
an Kräuterfrischkäsesauce
mit Tomatenwürfeln

Kichererbsen
in Tomatensahnesauce
auf Vollkorn Couscous

Gnocchi
an Champignon-Sahnesauce
mit getrockneten Tomaten

Erbseintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Veggi-Wurstchen und Baguette

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe

J,N,21

A1,J,N,21

A1,J,N,21

A1,C,J,N,21 Gnocchi nicht Bio

A1,I,J,N,21

Schneller Teller:

Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Salate:

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Desserts:

Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel



sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006