



KW 35

24. August 2020 bis 28. August 2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

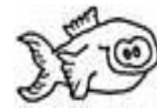
Donnerstag

Freitag

**Suppen:** Klare Brühe mit Backerbsen (A1,C,J,N) Tomatencremesuppe (J,N) Klare Brühe mit Julienne (N) Kürbiscremesuppe (J,N) Klare Brühe mit Erbsen und Reis (N)

Allergene / Zusatzstoffe

**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 / Zusatzstoff A1,C,N,2,3,15 A1,J,N A1,C,N A1,C,J,N A1,C,J,21

**Vegetarisches 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 / Zusatzstoff J,N,21 A1,J,N,21 A1,J,N,21 A1,C,J,N,21 Gnocchi nicht Bio A1,I,J,N,21

**Salate:** Tagessalate im täglichen Wechsel

Allergene / Zusatzstoffe

**Desserts:** Mandarine-Mascarponecreme Grießpudding Obst Stracciatellacreme Obst

Allergene / Zusatzstoff J A1,J J

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