

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

<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Spätzle und Wienerle	<b>Lasagne</b> mit Lachs und Spinat im Ofen gebacken	<b>Fleischküchle</b> mit Kartoffelsalat	<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Kartoffelbrei und Bratensauce	<b>Eierpfannkuchen</b> 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

**Erbseneintopf**  
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