

KW 35

24. August 2020 bis 28. August 2020

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

Suppen: are 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	chwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Wienerle	Lasagne mit Lachs und Spinat im Ofen gebacken	Fleischkühle 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

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