

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)

Menü 1 <small>Regionales Fleischgericht</small>	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

Menü 2 <small>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</small>	Kartoffel-Spinatgratin im Ofen gebacken	Makkaroni an Kräuterfrischkäsesauce mit Tomatenwürfeln	Kichererbsen in Tomatensahnesauce auf Vollkorn Couscous	Gnocchi an Champignon-Sahnesauce mit getrockneten Tomaten	Erseneintopf 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

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe: 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