

KW 36

31. August 2020 bis 04. September 2020


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

Regionales Fleischgericht	Gebratene Cevapcici auf Paprika-Vollkornbulgur dazu ein Joghurdipp 	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelwegdes und Joghurtremoulade 	Knöpfleauflauf mit Schinken goldgelb gebacken 	Putengeschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce dazu Reis 	Piccata Milanese an Tomatensahnesauce Spaghetti 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,N	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,2,3,15	A1,J,N	A1,C,J,N

Vegetarisches Gemüsegericht	Penne an cremiger Honig-Tomatensauce	Feines Ofengemüse auf Vollkorncouscous	Kartoffel-Kürbisgratin im Ofen gebacken	Tomaten-Orzo mit Erbsen und Parmesan	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt
--	--	--	---	--	--

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	A1,J,N,21	A1,N,21	J,N,21	A1,N,21	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