



KW 36

31. August 2020 bis 04. September 2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppen: Backerbsensuppe (A1,C,J,N) Gemüsecremesuppe (J,N) Minestrone (A1,C,N) Blumenkohlcremesuppe (J,N) Nudelsuppe (A1,C,N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht **Gebratene Cevapcici** auf Paprika-Vollkornbulgur dazu ein Joghurtdipp **Leckere Fischnuggets** mit Kartoffelwegdes und Joghurtremoulade **Knöpfleauflauf** mit Schinken goldgelb gebacken **Putengeschnetzeltes** in Orangen-Estragonsauce dazu Reis **Piccata Milanese** an Tomatensahnesauce Spaghetti



Allergene / Zusatzstoff 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 / Zusatzstoff A1,J,N,21 A1,N,21 J,N,21 A1,N,21 N,21

Salate: Tagessalate im täglichen Wechsel

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts: Obst Quarkspeise Mango Stracciatellajoghurt Joghurt mit Himbeeren Schokoladenpudding

Allergene / Zusatzstoffe J J 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