

# Speiseplan

**KW 36**

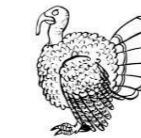
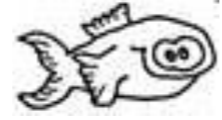
**31. August 2020 bis 04. September 2020**

	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 Joghurtipp    **Leckere Fischnuggets** mit Kartoffelwegdes und Joghurtremoulade    **Knöpfleauflauf** mit Schinken goldgelb gebacken    **Putengeschnetzeltes** in Orangen-Estragonsauce dazu Reis    **Angebratene Gnocchi** an Tomatensahnesauce



nachhaltig **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

**Salate:** Rote Betesalat (N)    Mais-Bohnsensalat (N)    Karottensticks    Gurkensalat (J)    Couscoussalat (A1,N)  
 Blattsalat    Kohlrabisticks    Linsensalat (N)    Blattsalat  
 Selleriesalat (N)    Selleriesticks    Farmersalat (N)    Karottensalat (N)

**Gemüse:** Prinzessinnen Böhnchen (J)    Leipziger Allerlei (J)    Erbsen-Karottengemüse (J)    Wirsing (J)    Karottenscheiben (J)  
 Romanesco-Mischgemüse    Kohlrabi    Angebratene Zucchini    Gemischtes Buttergemüse    Brokkoli

**Desserts:** Obst    Quarkspeise Mango    Stracciatellajoghurt    Joghurt mit Himbeeren    Schokoladenpudding  
 Alternativ Obst (+10ct)    Alternativ Naturjoghurt (J)

**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

**Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.**