

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

Regionales Fleischgericht	Gebratene Cevapcici auf Paprika-Vollkornbulgur dazu ein Joghurt dip	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelwedges 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 BIO - 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 Menü  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: siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

Desserts: Obst Quarkspeise Mango Stracciatellajoghurt Joghurt mit Himbeeren Schokoladenpudding

Allergene / Zusatzstoffe J J J J

Menü 4 Alternatives Fleischgericht	Paniertes Schnitzel mit Kartoffelwedges	Knöpfleauflauf mit Putenschinken goldgelb gebacken		
---	---	---	--	--

Allergene / Zusatzstoffe A1,C,N A1,C,J,2,3,15

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