

KW 36

31. August 2020 bis 04. September 2020


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

Suppen: Montag: Backerbsensuppe (A1,C,J,N) | Dienstag: Gemüsecremesuppe (J,N) | Mittwoch: Minestrone (A1,C,N) | Donnerstag: Blumenkohlcremesuppe (J,N) | Freitag: Nudelsuppe (A1,C,N)

Menü 1 <small>Regionales Fleischgericht</small>	Gebratene Cevapcici auf Paprika-Vollkornbulgur dazu ein Joghurt dip	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelwegdes und Joghurtremoulade	Knöpfleauflauf mit Schinken goldgelb gebacken	Putengeschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce dazu Reis	Piccata Milanese an Tomatensahnesauce Spaghetti
					

Allergene / Zusatzstoff: Montag: A1,J,N | Dienstag: A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang | Mittwoch: A1,C,J,2,3,15 | Donnerstag: A1,J,N | Freitag: A1,C,J,N

Menü 2 <small>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</small>	Penne an cremiger Honig-Tomatensauce	Feines Ofengemüse auf Vollkorn Couscous	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: Montag: A1,J,N,21 | Dienstag: A1,N,21 | Mittwoch: J,N,21 | Donnerstag: A1,N,21 | Freitag: 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