

**KW 37**

**07. September 2020 bis 11. September 2020**

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

Menü 1

Regionales  
Fleischgericht

### Rote-Linsenpfanne

mit Rinderhack  
auf Makkaroni



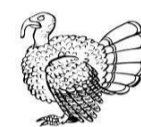
### Knusprige Kartoffelrösti

dazu Kräuterquark  
mit Paprikawürfeln



### Putenschnitzel natur

an Zucchini-Kräutersauce  
dazu Reis



### Tagliatelle

an Spinat-Lachssauce



### Cremiger Ofenreis

mit Gemüsewürfeln und Schinken  
im Ofen gebacken



Allergene / Zusatzstoffe

A1,N

A1,C,J,N,21

J,N

A1,J,N aus nachhaltigem Fischfang

C,J,N,2,3,15

Menü 2

Vegetarisches  
BIO - Gemüsegericht

### Mediterraner Eintopf

mit Zucchini, Paprika  
und Tomate  
dazu Baguette

### Cremige Gemüsepfanne

mit Champignons und Paprika  
auf Vollkornbulgur

### Kartoffel-Waldpilzgratin

in Ofen gebacken

### Polentaschnitte

mit saisonalem Gemüse ragout

### Konfetti-Topf

mit Erbsen, Mais und Paprika  
dazu Hörchennudeln

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,N,21

A1,J,N,21

J,N,21

N,21

A1,J,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