

Speiseplan



KW 38

14. September 2020 bis 18. September 2020

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

Suppen: Käsecremesuppe (J,N) Minestrone (A1,C,N) Kartoffelsuppe (J,N) Reisnudelsuppe (A1,N) Karottencremesuppe (J,N)

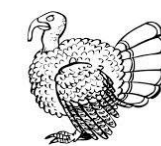
Allergene / Zusatzstoffe

**Regionales
Fleischgericht**

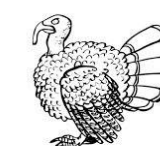
Geschmorter Gulasch
vom Rind
mit Spätzle



Paniertes Putenschnitzel
mit brauner Sauce
dazu Kartoffelecken



Teigtaschen
mit Käsefüllung
an Tomatensahnesauce
mit Schinkenstreifen



Cremiger Milchreis
mit Apfelmus
und Zimt-Zucker



Seefisch in Knusperpanade
mit Joghurtremoulade
und Kartoffelsalat



Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,N

A1,C,N

A1,C,J,N,2,3,15

J,21

A1,C,J, aus nachhaltigem Fischfang

**Vegetarisches
Gemüsegericht**

Cremiger Gemüseeintopf
mit Vegi-Wienerle
dazu Landbrot

Spaghetti
mit vegetarischer Bolognese

Tofu-Paprikaragout
in Kokos-Curry-Sauce
auf Duftreis

Frisches Kürbisgemüse
auf Vollkorn Couscous

Penne
an Erbsen-Gorgonzolasauce

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,I,J,N,21

A1,I,N,21

I,J,N,21

A1,J,N,21

A1,J,N,21

**Pasta -
Variationen:**



Bio - Pasta - Gericht siehe Tagesangebot



Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Beilagenteller / Kinderteller:

Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Salate vom Buffet:

Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Desserts:

Stracciatellajoghurt

Quarkspeise Aprikose

Obst

Joghurt mit Himbeeren

Panna-Cotta-Pudding

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