






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	Pizza Prosciutto mit Käse und Schinken	Seefisch in Knusperpanade mit Joghurtremoulade und Kartoffelsalat
					

Allergene / Zusatzstoffe A1,C,N A1,C,N A1,C,J,N,2,3,15 A1,J,N,2,3,15 A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches BIO - 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

Salate: siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

Desserts: Stracciatellajoghurt Quarkspeise Aprikose Obst Joghurt mit Himbeeren Panna-Cotta-Pudding

Allergene / Zusatzstoffe J J J J J

Menü 4 **Kokos-Grießbrei** mit Apfelkompott **Frikadelle** mt Kartoffelsalat

Alternatives Fleischgericht auf Maisbasis A1,N

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