

Speiseplan

KW 10

02. März 2020 bis 06. März 2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppen:

Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)

Zucchini-cremesuppe (J,N)

Klare Suppe mit Graupen (A3,N)

Kräuter-cremesuppe (J,N)

Buchstabensuppe (A1,C,N)

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales
Fleischgericht

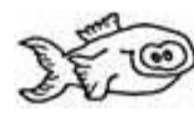
Schäbisches Linsengericht

mit Spätzle
und Wienerle



Backfisch

mit Kartoffelecken
und Joghurtremoulade



Süße Polentaschnitte

mit selbstgemachtem
Zwetschgenkompott



Zartes Geschnetzeltes

in Erdnuss-Zitronengrasssauce
dazu Reis



Spaghetti Bolognese

mit Rinderhack
und geriebenem Käse



Allergene / Zusatzstoff

A1,C,N,2,3,15

A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang

J,21

D,J,N

A1,N

Vegetarisches
Gemüsegericht

Tagliatelle

mit bunten Paprikawürfeln
an veganer Sauce

Asiatische Wokgemüse

in Sojasauce
dazu Reis

Mediterranes Gemüse

an Tomatensauce
auf Vollkornbulgur

Kartoffel-Kohlrabigratin

goldgelb gebacken

Karotten-Hirsebratlinge

selbstgemacht
auf Linsengemüse

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

A1,N,21

A1,I,N,21

A1,N,21

J,N,21

A1,C,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:

Kefirdessert Maracuja

Obst

Joghurt mit Waldfrüchten

Sahnepudding

Himbeer Quarkspeise

Allergene / Zusatzstoffe

J

J

J

J