






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

Menü 1	Schäbisches Linsengericht mit Spätzle und Wienerle	Backfisch mit Kartoffelecken und Joghurtremoulade	Irish Stew Traditioneller Eintopf mit Wurzelgemüse und Lammfleisch	Zartes Geschnetzeltes in Erdnuss-Zitronengrasssauce dazu Reis	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse
Regionales Fleischgericht inkl. Salat vom Buffet					

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

Menü 2	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
 inkl. Salat vom Buffet
 Allergene / Zusatzstoffe: A1,I,N,21 A1,I,N,21 A1,N,21 J,N,21 A1,C,J,N,21

Schneller Teller:
exkl. Salat vom Buffet
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