







Speiseplan

04. März 2019 bis 08. März 2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Graupen (A3)	Zucchini cremesuppe (J)	Klare Suppe mit Grießklöschen (A1,C)	Kohlrabi cremesuppe (J)	Buchstabensuppe (A1,C)
Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Gebratene Nürnbergerle an brauner Sauce mit Kartoffelbrei	Rahmgulasch vom Schwein dazu Teigwaren	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse	Fish'n Chips Panierte Fischstückchen dazu Kartoffelecken und Joghurtremoulade	Putenschnitzel natur mit Kräuterrahmsauce und Reis
					
Allergene / Zusatzstoff	J, 2,3,15,22,23	A1,J	A1,N	A1,C,J, F 2,3, aus nachhaltigem Fischfang	J
Vegetarisches Gemüsegericht	Tagliatelle an Champignonsahnesauce mit getrockneten Tomaten	Bibiliskäs mit frischen Kräutern dazu Pellkartoffeln	Selbstgemachte Bratlinge auf rotem Gemüseragout	Gebratenes Gemüse in Sesam-Sojasauce dazu Reis	Vollkornpenne an Pestosahnesauce
Allergene / Zusatzstoff	A1,J,21	J,21	C,N,21	I,N, 21	A1,J,21
Desserts:	Sandkuchen mit Zitrone	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Birne-Quitte Mascarpone Creme	Joghurt mit Kirschen
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,C		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				