

KW 10

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

Menü 1	Gebratene Nürnbergerle an brauner Sauce mit Kartoffelbrei	Rahmgulasch vom Schwein dazu Teigwaren	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Köse	Fish'n Chips Panierte Fischstückchen dazu Kartoffelecken und Joghurtremoulade	Putenschnitzel natur mit Kräuterrahmsauce und Reis
Regionales Fleischgericht inkl. Salat vom Buffet					

Allergene / Zusatzstoffe: J, 2,3,15,22,23 A1,J A1,N A1,C,J, F 2,3, aus nachhaltigem Fischfang J

Menü 2	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
--------	--	--	--	--	-------------------------------------

Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht
inkl. Salat vom Buffet

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,J,21 J,21 C,N,21 I,N, 21 A1,J,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