



**KW 11**

**09. März 2020 bis 13. März 2020**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--	--------	----------	----------	------------	---------

**Suppen:** Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N)    Zucchini-cremesuppe (J,N)    Klare Suppe mit Graupen (A3,N)    Kohlrabi-cremesuppe (J,N)    Buchstabensuppe (A1,C,N)

**Allergene / Zusatzstoffe** siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Quesedillas Weizentortilla mit Hackfleisch-Gemüsefüllung dazu geriebener Käse	Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelbrei und brauner Sauce	Seelachswürfel in cremiger Spinatsauce auf Tagliatelle	Falafel auf Tomatenbulgur mit Joghurdipp	Geflügelgeschmortes in Kräutersahnesauce mit Gemüsestreifen dazu Zöpfchennudeln

**Allergene / Zusatzstoffe** A1,N    J,2,4,15    A1,J,F,N aus nachhaltigem Fischfang    A1,J,N,21    A1,J

Vegetarisches Gemüsegericht	Gratinierter Lauch mit Kartoffelscheiben und Kräutern	Quinoa-Pfännle mit Tomaten und Pilzen an roter Paprikasauce	Feines Risotto mit angebratenen Champignons	Penne al Pomodoro an Lauch-Sahnesauce mit getrockneten Tomaten	Kartoffel-Erbseneintopf mit Veggi-Wurstchen und Baguette
--------------------------------	---	---	---	--	--

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** J,N,21    N,21    J,N,21    A1,J,N,21    A1,I,N,21

**Desserts:** Karamell-Pudding    Joghurt mit Heidelbeeren    Bananensplittcreme    Obst    Quarkspeise mit Pfirsich

**Allergene / Zusatzstoffe** J    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