









# Speiseplan

KW 11

09. März 2020 bis 13. März 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N) Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N) Zucchini-cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Erbsencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J,N) Kohlrabi-cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N) Spinatcremesuppe (J,N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>			siehe Aushang Tagesangebot		
<b>Regionales</b>					
<b>Fleischgericht</b>	<b>Quesedillas</b> Weizentortilla mit Hackfleisch-Gemüsefüllung dazu geriebener Käse 	<b>Gebackener Fleischkäse</b> mit Kartoffelbrei und brauner Sauce 	<b>Seelachswürfel</b> in cremiger Spinatsauce auf Tagliatelle 	<b>Falafel</b> auf Tomatenbulgur mit Joghurt-Dipp 	<b>Geflügelgeschnetzeltes</b> in Kräutersahnesauce mit Gemüsestreifen dazu Zöpfchennudeln 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N	A1,N	A1,J,F,N aus nachhaltigem Fischfang	A1,J,N,21	A1,J
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Gratinierter Lauch</b> mit Kartoffelscheiben und Kräutern	<b>Quinoa-Pfännle</b> mit Tomaten und Pilzen an roter Paprikasauce	<b>Feines Risotto</b> mit angebratenen Champignons	<b>Penne al Pomodoro</b> an Lauch-Sahnesauce mit getrockneten Tomaten	<b>Kartoffel-Erbseneintopf</b> mit Veggi-Würstchen und Baguette
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J,N,21	N,21	J,N,21	A1,J,N,21	A1,I,N,21
<b>Pasta - Variationen:</b>		siehe separate Angebotsliste			
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>		siehe Angebotsliste			
<b>Salate:</b>			siehe separate Angebotsliste		
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>			siehe Angebotsliste		
<b>Desserts:</b>	Karamell-Pudding Alternativ Obst	Joghurt mit Heidelbeeren	Bananensplitcreme Alternativ Naturjoghurt (J)	Obst	Quarkspeise mit Pfirsich
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J	J	J		J

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

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  
**Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.**