








# Speiseplan

KW 11

11. März 2019 bis 15. März 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Backerbsensuppe (A1,C) Käsecremesuppe (J)	Klare Brühe mit Muschelnudeln (A1,N) Kartoffelsuppe (A1,J,N)	Minestrone (A1,C,N) Gemüsecremesuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1, N) Blumenkohlcreme (J,N)	Klare Suppe mit Gemüse Julienne (N) Karottencreme (J,N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Spätzle und Wienerle 	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Ananas-Curry-Sauce dazu Reis 	<b>Shepherd`s Pie</b> Hackfleischauflauf mit Kartoffelbrei goldgelb überbacken 	<b>Tortellini</b> mit Käsefüllung an Tomatensahnesauce 	<b>Feine Gnocchi</b> an Lachs-Dillsauce mit Zucchini 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,C,K 2,3,15	J	J,N	A1,C,J,N	A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Gratinierter Fenchel</b> mit Kartoffelwürfeln im Ofen gebacken	<b>Blumenkohl Alfredo</b> cremige Blumenkohlsauce auf Vollkornspaghetti	<b>Mediterraner Eintopf</b> mit Zucchini, Paprika und Tomate dazu Landbrot	<b>Paprika-Reispfanne</b> dazu eine frische Joghurtsauce	<b>Gemüse-Ratatouille</b> auf Vollkorncouscous
Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006					
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,21	A1,J,21	A1,N,21	J,21	A1,N,21
<b>Pasta - Variationen:</b>	 <b>Bio - Pasta - Gericht</b> Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Salate:</b>	siehe separate Angebotsliste				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Desserts:</b>	Obst	Pudding mit Stracciatella	Buttermilchdessert Mango	Pudding mit Nuss	Quarkspeise mit Kirschen
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J	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