

KW 11

11. März 2019 bis 15. März 2019


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

Suppen: Käsecremesuppe (J) Kartoffelsuppe (A1,J,N) Minestrone (A1,C,N) Reisnudelsuppe (A1,N) Karottencremesuppe (J,N)

Menü 1 Regionales Fleischgericht	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Wienerle	Hähnchengeschnetzeltes in Ananas-Curry-Sauce dazu Reis	Shepherd's Pie Hackfleischauflauf mit Kartoffelbrei goldgelb überbacken	Tortellini mit Käsefüllung an Tomatensahnesauce	Feine Gnocchi an Lachs-Dillsauce mit Zucchini
					

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

Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Gratinierter Fenchel mit Kartoffelwürfeln im Ofen gebacken	Blumenkohl Alfredo cremige Blumenkohlsauce auf Vollkornspaghetti	Mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika und Tomate dazu Landbrot	Paprika-Reispfanne dazu eine frische Joghurtsauce	Gemüse-Ratatouille 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

Allergene / Zusatzstoffe: A1,J,21 A1,J,21 A1,N,21 J,21 A1,N,21

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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