

Speiseplan

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)

Allergene / Zusatzstoffe

	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

	Vegetarisches 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 A1,21 A1,N,21 J,21 A1,N,21

Pasta - Variationen:

Bio - Pasta - Gericht siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Beilagenteller / Kinderteller:

Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Salate vom Buffet:

Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Desserts: Obst Pudding mit Stracciatella Buttermilchdessert Mango Pudding mit Nuss Quarkspeise mit Kirschen

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