

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 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

**Schneller Teller:** Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

**Salate:** Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

**Desserts:** Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an