

# Speiseplan

KW 12

16. März 2020 bis 20. März 2020

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

**Suppen:** Montag: Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Brokkolicremesuppe (J,N) | Dienstag: Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Tomatencremesuppe (J,N) | Mittwoch: Klare Suppe mit Julienne (N) Kartoffelsuppe (J,N) | Donnerstag: Flädlesuppe (A1,C,J,N) Kürbiscremesuppe (J,N) | Freitag: Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N) Zucchinicremesuppe (J,N)

siehe Aushang Tagesangebot

Regionales  
Fleischgericht

**Schaschliktopf**  
mit Paprika  
dazu Teigwaren



**Putengyros**  
mit Tomatenreis  
und Zaziki



**Cremiger Milchreis**  
mit Zimtucker  
und Apfelmus



**Rinderhasché**  
in brauner Sauce  
auf breiten Nudeln



**Leckere Fischnuggets**  
mit Drillingkartoffeln  
und 7-Kräuter-Dipp



CCC Allergene / Zusatzstoffe

A1

J,N

J

A1, C

A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches  
Gemüsegericht

**Kartoffel-Blumenkohlgratin**  
goldgelb gebacken



**Öhrchennudeltopf**  
mit Brokkoli und Erbsen  
in weißer Sauce



**Ratatouille**  
in Tomatensauce  
auf Couscous



**Vollkornpenne**  
auf Linsenbolognese



**Chilli sin Carne**  
dazu Reis



CCC Allergene / Zusatzstoffe

J,N,21

A1,J,N,21

A1,N,21

A1,N,21

I,N,21

**Pasta -  
Variationen:**



**Bio - Pasta - Gericht** Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste

CCC Allergene / Zusatzstoffe

siehe Angebotsliste

**Salate:**

siehe separate Angebotsliste

CCC Allergene / Zusatzstoffe

siehe Angebotsliste

siehe separate Angebotsliste

**Desserts:**

Papayajoghurt

Grießpudding  
Alternativ Naturjoghurt (J)

Obst

Erdbeerquark

Mandarinencreme  
Alternativ Obst (+10 Cent)

CCC Allergene / Zusatzstoffe

J

A1,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

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