



KW 12

16. März 2020 bis 20. März 2020

Montag

Dienstag






Mittwoch

Donnerstag






Freitag

Suppen: Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Tomatencremesuppe (J,N) Klare Brühe mit Julienne (N) Kürbiscremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe 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
					

Allergene / Zusatzstoffe A1,N J,N J A1, C A1,C,J,Faus 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
					

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

Salate: siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

Desserts:	Papayajoghurt	Grießpudding	Obst	Erdbeerquark	Mandarinencreme
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