
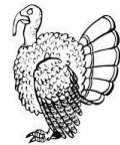











KW 12

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 Suppe 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 	Pollo Fino an Paprika und Zitrone dazu Reis 	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln 	Leckere Fischnuggets mit Drillingkartoffeln und 7-Kräuter-Dipp 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,N	J,N	N	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 
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	A1,J,N,21	A1,N,21	A1,N,21	I,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				