
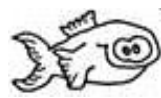


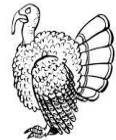








Speiseplan

KW 12

18. März 2019 bis 22. März 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Regionales Fleischgericht	Cremiger Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus 	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp 	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln 	Schaschliktopf mit Paprika dazu Reis 	Bunter Nudelauf mit Erbsen, Mais, Karotten und Putenschinkenstreifen 
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,C,J,S,2,3,23,aus nachhaltigem Fischfang	A1,C		A1,C,J,2,3,15
Vegetarisches Gemüsegericht	Grüner Öhrchennudeltopf mit Brokkoli und Erbsen in heller Sauce 	Chilli sin Carne dazu Reis 	Gemüse-Frittata mit Hüttenkäse 	Vollkornpenne auf Linsenbolognese 	Pellkartoffeln mit Kohlrabi-Rahmgemüse 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J, N, 21	I,N, 21	C,J,N,21	A1,N,21	J,21
Pasta - Variationen:	Bio - Pasta - Gericht <small>siehe Tagesangebot</small> 				
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 / Früchte	Grießpudding	Erdbeer-Quarkspeise	Aprikosenjoghurt	Götterspeise Kirsche
Allergene / Zusatzstoffe		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