
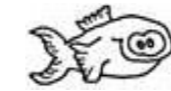


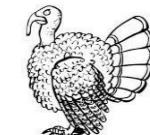








Speiseplan

KW 12

18. März 2019 bis 22. März 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Flädlesuppe (A1,C,J,N) Brokkolicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N) Kartoffelsuppe (A1,J,N)	Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N) Zucchinicremesuppe (J,N)
			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 
CCC 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 Kohlrabirahmgemüse 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J, N, 21	I,N, 21	C,J,N,21	A1,N,21	J,21
Pasta - Variationen:		Bio - Pasta - Gericht Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste			
Allergene / Zusatzstoffe		siehe Angebotsliste			
Salate:	siehe separate Angebotsliste				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
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