

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

Rinderbraten
mit brauner Sauce
und Kartoffelknödel



Seefisch im Backteig
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

A1,C,J,15

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



Chilli sin Carne
dazu Reis



Gemüse-Frittata
mit Hüttenkäse



Vollkornpenne
auf Linsenbolognese



Pellkartoffeln
mit Kohlrabarahmgemüse



Allergene / Zusatzstoffe

A1,J, N, 21

I,N, 21

C,J,N,21

A1,N,21

J,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