



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

<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Rinderbraten</b> mit brauner Sauce und Kartoffelknödel	<b>Seefisch im Backteig</b> mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp	<b>Rinderhasché</b> in brauner Sauce auf breiten Nudeln	<b>Schaschliktopf</b> mit Paprika dazu Reis	<b>Bunter Nudelauf</b> 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

<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Grüner Öhrchennudeltopf</b> mit Brokkoli und Erbsen in heller Sauce	<b>Chilli sin Carne</b> dazu Reis	<b>Gemüse-Frittata</b> mit Hüttenkäse	<b>Vollkornpenne</b> auf Linsenbolognese	<b>Pellkartoffeln</b> mit Kohlrabirahmgemüse

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

**Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot**

<b>Menü 3</b>	<b>Pasta</b> mit getr.Tomaten-Lauch-Sahnesauce	<b>Pasta</b> Arrabiata	<b>Pasta</b> mit vegetarischer Bolognese	<b>Pasta</b> mit Linsenbolognese	<b>Pasta</b> mit Tomatensahnesauce
---------------	---	---------------------------	---	-------------------------------------	---------------------------------------

Alle Gerichte dieser Menüline sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

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

**Salate:** siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

**Desserts:** Obst / Früchte Grießpudding Erdbeer-Quarkspeise Aprikosenjoghurt Quarkcreme Banane

Allergene / Zusatzstoffe A1,J J J J