











KW 12

18. März 2019 bis 22. März 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Rinderbraten</b> dazu braune 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 Nudelauflauf</b> mit Erbsen, Mais, Karotten und Putenschinkenstreifen 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,C,J,15	A1,C,J,S,2,3,23,aus nachhaltigem Fischfang	A1,C		A1,C,J,2,3,15
<b>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</b>	<b>Grüner Öhrchennudelpf</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 Kohlrabarahmgemüse 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J, N, 21	I,N, 21	C,J,N,21	A1,N,21	J,21
<b>Schneller Teller:</b>	Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	Siehe Tagesaushang				
<b>Salate:</b>	Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	Siehe Tagesaushang				
<b>Desserts:</b>	Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an				