












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)
Menü 1 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 Nudelauflauf 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
Menü 2 Vegetarisches BIO - 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
Menü 3 BIO - Pasta - Variationen:	Pasta mit getr.Tomaten-Lauch-Sahnesauce	Pasta Arrabiata 	Pasta mit vegetarischer Bolognese	Pasta mit Linsenbolognese	Pasta mit Tomatensahnesauce
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J, 21	A1, 21	A1,I,N, 21	A1,N,21	A1,J, 21
Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot					
Alle Gerichte dieser Menüs sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006					
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
Menü 4 Alternatives Fleischgericht		Mild geräuchertes Kassler mit Kartoffelsalat		Schaschliktopf mit Putenfleisch und Paprika dazu Reis	
Allergene / Zusatzstoffe		15,23,24			