


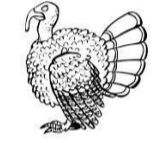
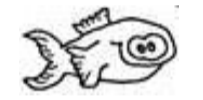




# Speiseplan

KW 13

23. März 2020 bis 27. März 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Backerbsensuppe (A1,C,N) Käsecremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Muschelnudeln (A1,C,N) Gemüsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N) Kartoffelsuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,N) Blumenkohlcreme (J,N)	Klare Suppe mit Gemüse Julienne (N) Karottencreme (J,N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>			siehe Aushang Tagesangebot		
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Geschmorter Gulasch</b> mit Karottenwürfeln dazu Teigwaren	<b>Knöpfleauflauf</b> mit Schinken goldgelb gebacken	<b>Kokos-Grießbrei</b> mit Limone und kaltem Apfelkompott	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Orangen-Estragonsauce dazu Reis	<b>Kartoffel-Seelachsgratin</b> mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken
					
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N	A1,C,J,2,3,15	21, auf Maisbasis	J,N	J,N,F aus nachhaltigem Fischfang
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Kartoffel-Waldpilzgratin</b> goldgelb gebacken	<b>Vegetarische Paella</b> mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	<b>Buntes Bratgemüse</b> mit Kartoffelschiffchen	<b>Kichererbsen</b> in Gemüsewürfel-Sahnesauce auf Vollkorncouscous	<b>Pasta</b> an Honig-Tomatensauce mit Kirschtomaten
					
	Alle Gerichte dieser Menüline sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J,N,21	N,1	N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21
<b>Pasta - Variationen:</b>			<b>Bio - Pasta - Gericht</b> entfällt in den Ferien		
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Salate:</b>	siehe Ergänzungspeiseplan				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Desserts:</b>	Stracciatellajoghurt Alternativ Naturjoghurt (J)	Quarkspeise mit Mango	Obst	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta Pudding Obst (+10ct)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J	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

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.