








KW 13

23. März 2020 bis 27. März 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Backerbsensuppe (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Blumenkohlcreme (J,N)	Klare Suppe mit Gemüse Julienne (N)
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht	Geschmorter Gulasch mit Karottenwürfeln dazu Teigwaren	Knöpfleauflauf mit Schinken goldgelb gebacken	Kokos-Grießbrei mit Limone und kaltem Apfelkompott	Putengeschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce dazu Reis	Kartoffel-Seelachsgratin mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken
					
Allergene / Zusatzstoffe	A1,N	A1,C,J,2,3,15	21, auf Maisbasis	J,N	J,N,F aus nachhaltigem Fischfang
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Waldpilzgratin goldgelb gebacken	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	Buntes Bratgemüse mit Kartoffelschiffchen	Kichererbsen in Gemüsewürfel-Sahnesauce auf Vollkorncouscous	Pasta 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				
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	N,1	N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21
Desserts:	Stracciatella Joghurt	Quarkspeise mit Mango	Obst	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta Pudding
Allergene / Zusatzstoffe	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				