

KW 13

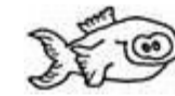
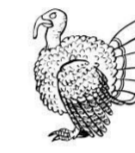
23. März 2020 bis 27. März 2020

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 **Cordon Bleu** mit Kräuter-Schmandsauce und Herzoginkartoffeln **Putengeschnetzeltes** in Orangen-Estragonsauce dazu Reis **Kartoffel-Seelachsgratin** mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken



Allergene / Zusatzstoffe A1,N A1,C,J,2,3,15 A1,C,J,2,3,15 J,N J,N,F aus nachhaltigem Fischfang

Menü 2 **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

Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht

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

Schneller Teller: Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

Salate: Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

Desserts: Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

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