







Speiseplan

KW 13

23. März 2020 bis 27. März 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	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 (I) Karottencreme (J,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 	Fischfrikadelle an Gemüsesahnesauce dazu Petersilienkartoffeln 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,N	A1,C,J,2,3,15	21, auf Maisbasis	J,N	A1,C,J,N,F,K aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Kartoffel-Waldpilzgratin goldgelb gebacken	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	Buntes Bratgemüse mit Kartoffelschiffchen	Kichererbsen in Gemüswürfel-Sahnesauce auf Vollkorncouscous	Pasta an Honig-Tomatensauce mit Kirschtomaten
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	N,1	N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21
Pasta - Variationen:	 Bio - Pasta - Gericht entfällt in den Ferien				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Salate:	siehe Ergänzungsspeiseplan				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Obst	Nach Tagesangebot	Nach Tagesangebot	Nach Tagesangebot	Nach Tagesangebot
Allergene / Zusatzstoffe	J	J	J	J	J

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

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.