




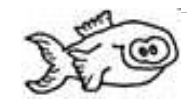

KW 14

30. März 2020 bis 03. April 2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------


Suppen: Kräutercremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N) Erbsencremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J,N) Kartoffelsuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales Fleischgericht	Rote-Linsenpfanne mit Rinderhack auf Makkaroni	Knusprige Kartoffelrösti dazu einen Gemüsequark mit Rohkostwürfeln und frischen Kräutern	Geflügelgeschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce dazu Reis	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade	Penne Rigate an Schinken-Sahnesauce mit Erbsen
					

Allergene / Zusatzstoffe: Montag (A1,N), Dienstag (A1,C,J,N), Mittwoch (J,N), Donnerstag (A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang), Freitag (A1,J,2,3,15)

Vegetarisches Gemüsegericht	Polentaschnitte mit mediterranem Gemüse	Pasta mit Feta, Blattspinat, getr. Tomaten	Cremige Gemüsepfanne mit Brokkoli, Karotte und Blumenkohl auf Vollkornbulgur	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln	Feines Risotto mit Karottenwürfeln
--------------------------------	---	---	--	--	---------------------------------------

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: Montag (N,21), Dienstag (A1,J,N,21), Mittwoch (A1,J,N,21), Donnerstag (A1,J,N,21), Freitag (J,N,21)

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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