

Speiseplan

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 A1,N A1,C,J,N J,N A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang A1,J,2,3,15

Menü 2 Vegetarisches BIO - 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 N,21 A1,J,N,21 A1,J,N,21 A1,J,N,21 J,N,21

Desserts: Buttermilchdessert Mango Obst Quarkspeise mit Zwetschgen Joghurt mit Himbeeren Pudding mit Toffee

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