

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

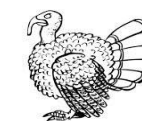
Rote-Linsenpfanne
mit Rinderhack
auf Makkaroni



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

A1,N

A1,C,J,N

J,N

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

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

N,21

A1,J,N,21

A1,J,N,21

A1,J,N,21

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