

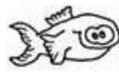
KW 14

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

Menü 1	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
Regionales Fleischgericht					

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	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
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

N,21

A1,J,N,21

A1,J,N,21

A1,J,N,21

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