







Speiseplan

KW 14

01. April 2019 bis 05. April 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Backerbsensuppe (A1,C,N) Käsecremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Muschelnudeln (A1,N) Gemüsecremesuppe (J,N)	Minestrone (N) Kartoffelsuppe (A1,J,N)	Reisnudelsuppe (A1,N) Blumenkohlcreme (J;N)	Klare Suppe mit Gemüse Julienne (N) Karottencreme (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht	Süße Polentaschnitte mit Zwetschgenkompott 	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 	Geschmorter Gulasch vom Rind dazu Spiralnudeln 	Hackfleischpfanne mit Zucchini und Aubergine dazu Vollkorn Couscous 	Cremiger Ofen-Reis mit Putenschinkenstreifen goldgelb gebacken 
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1	A1	C,J,N 2,3,15
Vegetarisches Gemüsegericht	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln	Feines Pilzragout dazu Reis	Karotten-Pastinakengratin mit Kartoffelscheiben im Ofen gebacken	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	Kichererbsen in Spinat-Tomatensauce auf Bulgur
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,21	A1,J,21	A1,J,N,21	21	A1,21
Pasta - Variationen:		Bio - Pasta - Gericht siehe Ergänzungsspeiseplan			
Allergene / Zusatzstoffe		siehe Angebotsliste			
Salate:	siehe Ergänzungsspeiseplan				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Früchte/Obst	Stracciatella Joghurt Alternativ Naturjoghurt	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta-Pudding Alternativ Obst
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

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.