

KW 14

01. April 2019 bis 05. April 2019

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

Suppen: Käsecremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Muschelnudeln (A1,N) Kartoffelsuppe (J,N) Reisnudelsuppe (A1,N) Karottencremesuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Badisches Ochsenfleisch mit Bouillionkartoffeln und Meerrettichsauce	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade	Geschmorter Gulasch vom Rind dazu Spiralnudeln	Hackfleischpfanne mit Zucchini und Aubergine dazu Vollkorncouscous	Cremiger Ofen-Reis mit Putenschinkenstreifen goldgelb gebacken
----------------------------------	--	--	--	--	--



Allergene / Zusatzstoffe J,5 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
------------------------------------	--	---------------------------------------	--	---	--

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 A1,J,21 A1,J,21 A1,J,21 21 A1,21

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