

KW 14

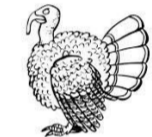
01. April 2019 bis 05. April 2019

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

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

Allergene / Zusatzstoffe

Menü 1 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

Menü 2 Vegetarisches BIO - 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

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