







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)
Menü 1 Regionales Fleischgericht	Badisches Ochsenfleisch mit Boullionkartoffeln 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 / Zusatzstoff	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 an Spinat-Tomatensauce auf Bulgur
Allergene / Zusatzstoff	A1,J,21	A1,J,21	A1,J,21	21	A1,21
Menü 3 BIO - Pasta - Variationen:	Pasta Arrabiata	Pasta Pestosahnesauce	Pasta mit vegetarischer Bolognese	Pasta Napoli	Pasta mit Feta, Blattspinat, getr. Tomaten
	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, 21	A1,J, 21	A1,I,21	A1, 21	A1,J, 21
Salate:	siehe Tagesangebot vom Buffet				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Früchte/Obst	Stracciatella Joghurt	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta-Pudding
Allergene / Zusatzstoffe		J	J	J	J
Menü 4 Alternatives Fleischgericht		Paniertes Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln			
Allergene / Zusatzstoffe		A1,C			