

Speiseplan

KW 15

06. April 2020 bis 10. April 2020

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

Suppen: Käsecremesuppe (J) Kartoffelsuppe (J,N) Minestrone (A1,C,N) Reisnudelsuppe (A1,N) Karfreitag

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales
Fleischgericht

Jägerpfännle
mit Pilzen
dazu Spätzle



Hähnchengeschnetzeltes
in Pfirsich-Currysauce
dazu Reis



Kartoffelauflauf
mit Rinderhack
und Käse überbacken



Vegetarische Bolognese
auf Teigwaren



Allergene / Zusatzstoffe A1,C,J J,N J,N A1,I,N,21

Vegetarisches
Gemüsegericht

Kartoffel-Spinatgratin
goldgelb gebacken

Orientalisches Linsengericht
in Tomatenragout
auf Vollkorn Couscous

Pasta
an Gemüsesahnesauce

Paprika-Reispfanne
dazu eine feine Joghurtsauce

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

Pasta -
Variationen:

Bio - Pasta - Gericht Entfällt in den Schulferien

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

Salate:

siehe separate Angebotsliste

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

Desserts: Pudding mit Nuss
Alternativ Obst (+10ct)

Joghurt mit Pfirsich

Quarkspeise mit Kirschen

Obst

Allergene / Zusatzstoffe 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.