







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
Menü 1 Regionales Fleischgericht	Jägerpfännle mit Pilzen dazu Spätzle 	Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Currysauce dazu Reis 	Kartoffelaufauf mit Rinderhack und Käse überbacken 	Vegetarische Bolognese auf Teigwaren 	
Allergene / Zusatzstoffe	A1,C,J	J,N	J,N	A1,I,N,21	
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Spinatgratin goldgelb gebacken	Orientalisches Linsengericht in Tomatenragout auf Vollkorncouscous	Pasta an Gemüsesahnesauce	Paprika-Reispfanne dazu eine feine Joghurtsauce	
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	J,N,21	
Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006					
Menü 3 BIO - Pasta - Variationen:	Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot				
	Pasta nach Tagesangebot	Pasta nach Tagesangebot	Pasta an Gemüsesahnesauce	Pasta nach Tagesangebot	
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,N,21	A1,I,N,21	A1,J,N, 21	A1, J,N,21	
Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006					
Salate:	siehe Tagesangebot vom Buffet				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Pudding mit Nuss	Joghurt mit Pfirsich	Quarkspeise mit Kirschen	Obst	
Allergene / Zusatzstoffe	J	J	J		
Menü 4 Alternatives Fleischgericht	Jägerpfännle Pute, mit Pilzen und Spätzle			Hackfleischsauce auf Teigwaren	
Allergene / Zusatzstoffe	A1,C,J			A1,N	

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