

Speiseplan

15. April 2019 bis 18. April 2019



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

Suppen: Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Bärlauchcremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N) Kohlrabi-cremesuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales
Fleischgericht

Gebratene Putenwürstchen
an brauner Sauce
mit Kartoffelbrei



Rahmgulasch
vom Schwein
dazu Reis



Spaghetti Bolognese
mit Rinderhack
und geriebenem Käse



Paniertes Schnitzel
mit deftigem Kartoffelsalat



Karfreitag

Allergene / Zusatzstoff

J, 2,3,15,22,23

J

A1,N

A1,C

Vegetarisches
Gemüsegericht

Tagliatelle
an Champignonsahnesauce
mit getrockneten Tomaten

Bibiliskäs
mit frischen Kräutern
dazu Pellkartoffeln

Selbstgemachte Bratlinge
auf rotem Gemüseragout

Vollkornpenne
an Ruccola-Fetasauce
mit Kirschtomaten

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

J,21

A1,C,N,21

A1,J,21

Desserts:

Sandkuchen mit Zitrone

Obst

Joghurt mit Waldfrüchten

Birne-Quitte Mascarpone Creme

Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,C

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