












# Speiseplan

KW 18

29. April 2019 bis 03. Mai 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)		Spargelcremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Schaschlikopf</b> mit Paprika dazu Teigwaren 	<b>Fladenbrot</b> gefüllt mit Putengyros und Zaziki 	<b>Tag der Arbeit</b> 	<b>Cremiger Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelmus 	<b>Leckere Fischnuggets</b> mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1	A1,J		J	A1,C,J,N,2,3,23,aus nachhaltigem Fischfang
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Kartoffelgratin</b> mit Bärlauch goldgelb gebacken 	<b>Vollkornpenne</b> auf Linsenbolognese 		<b>Hirseauflauf</b> mit saisonalem Gemüse 	<b>Chilli sin Carne</b> dazu Reis 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,N,21	A1,N,21		N,21	I,N,21
<b>Pasta - Variationen:</b>			<b>Bio - Pasta - Gericht</b> <small>siehe Tagesangebot</small>		
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Beilagenteller / Kinderteller:</b>	<b>Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen</b>				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Salate vom Buffet:</b>	<b>Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller</b>				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Desserts:</b>	Aprikosenjoghurt	Grießpudding		Obst	Götterspeise Kirsche
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J	A1,J			
<b>Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel</b> 	sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006				