

Speiseplan

KW 18

29. April 2019 bis 03. Mai 2019

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--|---|---|--|---|
| Suppen: | Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Brokkolicremesuppe (J,N) | Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Tomatencremesuppe (J,N) | | Flädlesuppe (A1,C,J,N) Spargelcremesuppe (J,N) | Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N) Zucchinicremesuppe (J,N) |
| siehe Aushang Tagesangebot | | | | | |
| Regionales Fleischgericht | Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren | Fladenbrot gefüllt mit Putengyros und Zaziki | Tag der Arbeit | Cremiger Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus | Leckere Fischnuggets mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp |
| CCC Allergene / Zusatzstoffe | A1 | A1,J | | J | A1,C,J,N,2,3,23,aus nachhaltigem Fischfang |
| Vegetarisches Gemüsegericht | Kartoffelgratin mit Bärlauch goldgelb gebacken | Vollkornpenne auf Linsenbolognese | | Hirseauflauf mit saisonalem Gemüse | Chilli sin Carne dazu Reis |
| Allergene / Zusatzstoffe | A1,J,N,21 | A1,N,21 | | N,21 | I,N,21 |
| Pasta - Variationen: | | | Bio - Pasta - Gericht Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste | | |
| Allergene / Zusatzstoffe | | | siehe Angebotsliste | | |
| Salate: | | | siehe separate Angebotsliste | | |
| Allergene / Zusatzstoffe | | | siehe Angebotsliste | | |
| Desserts: | Aprikosenjoghurt | Grießpudding Alternativ Obst | | Obst | Götterspeise Kirsche Alternativ Naturjoghurt (J) |
| Allergene / Zusatzstoffe | J | A1,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.