

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

**Suppen:** Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)    Zucchinicremesuppe (J,N)    Klare Suppe mit Graupen (A3,N)    Feiertag    Buchstabensuppe (A1,C,N)

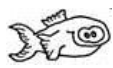
Allergene / Zusatzstoffe

Regionales  
Fleischgericht

**Bratwurstpfanne**  
mit Champignons  
auf Hörnchennudeln



**Backfisch**  
mit Kartoffelecken  
und Joghurtremoulade



**Zartes Geschnetzeltes**  
in Erdnuss-Zitronengrassauce  
dazu Reis



**Spaghetti Bolognese**  
mit Rinderhack  
und geriebenem Käse



Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,N,2,3,15

A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang

D,J,N

A1,N


Vegetarisches  
BIO - Gemüsegericht

**Mediterranes Gemüse**  
an Tomatensauce  
auf Vollkornbulgur

**Risotto Primavera**  
mit weißem und grünem  
Spargel

**Kartoffel-Kohlrabigratin**  
im Ofen gebacken

**Karotten-Hirsebratlinge**  
selbstgemacht  
auf Linsengemüse

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,N,21

J,N,21, Spargel regional, nicht Bio

J,N,21

A1,C,J,N,21

**Schneller Teller:**

Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

**Salate:**

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

**Desserts:**

Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

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