









Speiseplan

KW 21

18. Mai 2020 bis 22. Mai 2020

	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 / Zusatzstoff	A1,J,N,2,3,15	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	D,J,N		A1,N
Vegetarisches Gemüsegericht	Mediterranes Gemüse an Tomatensauce auf Vollkornbulgur	Risotto Primavera mit weißem und grünem Spargel	Kartoffel-Kohlrabigratin im Ofen gebacken		Karotten-Hirsebratlinge selbstgemacht auf Linsengemüse
Allergene / Zusatzstoff	A1,N,21	J,N,21, Spargel regional, nicht Bio	J,N,21		A1,C,J,N,21
Pasta - Variationen:			Bio - Pasta - Gericht entfällt bis auf Weiteres		
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Beilagenteller / Kinderteller:	Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Salate vom Buffet:		Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller			
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Desserts:	Kefirdessert Maracuja	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten		Himbeer Quarkspeise
Allergene / Zusatzstoffe	J		J		J

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006