

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)

Menü 1 Regionales Fleischgericht	Bratwurstpfanne mit Champignons auf Hörchennudeln 	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

Menü 2 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

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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