

KW 21

18. Mai 2020 bis 22. Mai 2020

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

**Suppen:** Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)      Zucchini-cremesuppe (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

**Salate:**

**siehe Tagesangebot vom Buffet**

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Angebotsliste

**Desserts:**

Kefirdessert Maracuja

Obst

Joghurt mit Waldfrüchten

Himbeer Quarkspeise

Allergene / Zusatzstoffe

J

J

J

**Menü 4**

**Bratwurstpfanne Pute**  
mit Champignons  
und Hörnchennudeln

**Paniertes Schnitzel**  
mit Kartoffelecken  
und Bratensauce

**Alternatives**

**Fleischgericht**

Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,N,2,3,15

A1,C,N

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