

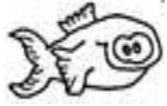






# Speiseplan

KW 22

25. Mai 2020 bis 29. Mai 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe:</b>	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Geflügel Fajitas</b> Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Geflügelstreifen 	<b>Angebratene Cevapcici</b> aus Rinderhackfleisch dazu Tomatenreis und ein Dipp 	<b>Kartoffel-Lachsgratin</b> mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken 	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> mit Spargelragout 	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Bärlauchsauce dazu Vollkornreis 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N	J	J,F aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,21	J
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Cremiger Kartoffeleintopf</b> mit Veggi-Würstchen und Baguette	<b>Hirse-Taboulé</b> mit Gemüsewürfeln und Joghurtcreme	<b>Indische Gemüsepfanne</b> mit Zucchini und Paprika dazu Reis	<b>Vegetarische Bolognese</b> auf Pennenudeln	<b>Frittata</b> Gemüse- und Kartoffelwürfel in Eierstich mit Käse überbacken
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,I,N,21	A1,J,N,21	A1,J,I, 21	A1,I,N,21	C,J,N,21
<b>Pasta - Variationen:</b>	 <b>Bio - Pasta - Gericht</b> entfällt bis auf Weiteres				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Salate:</b>	siehe separate Angebotsliste				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Desserts:</b>	Joghurt mit Erdbeer	Obst	Pudding mit Vanille	Quarkspeise mit Honig	Joghurt mit Zitrone
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J		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

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