



KW 22

25. Mai 2020 bis 29. Mai 2020


Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe: Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Geflügel Fajitas Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Geflügelstreifen	Angebratene Cevapcici aus Rinderhackfleisch dazu Tomatenreis und ein Dipp	Kartoffel-Lachsgratin mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken	Herzhafte Pfannkuchen mit Spargelragout und gekochtem Schinken	Putengeschnetzeltes in Bärlauchsauce dazu Vollkornreis
					

Allergene / Zusatzstoffe A1,N J,N J,N,F aus nachhaltigem Fischfang A1,C,J,N,2,3,15 J,N

Vegetarisches Gemüsegericht	Cremiger Kartoffeleintopf mit Veggi-Würstchen und Baguette	Hirse-Taboulé mit Gemüsewürfeln und Joghurtcreme	Indische Gemüsepfanne mit Zucchini und Paprika dazu Reis	Vegetarische Bolognese auf Pennenudeln	Frittata Gemüse- und Kartoffelwürfel in Eierstich mit Käse überbacken
------------------------------------	--	--	--	--	---

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,J,I,N,21 A1,J,I,N,21 A1,J,I,N, 21 A1,I,N,21 C,J,N,21

Desserts: Joghurt mit Erdbeer	Obst	Pudding mit Vanille	Quarkspeise mit Honig	Joghurt mit Zitrone
--------------------------------------	------	---------------------	-----------------------	---------------------

Allergene / Zusatzstoffe J J J J

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