

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 an 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,N,21 A1,J,I, 21 A1,I,N,21 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