
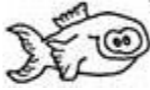









KW 23

01. Juni 2020 bis 05. Juni 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Feiertag	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Klare Brühe mit Julienne (N)	Spargelcremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht		Ravioli mit Käsefüllung an Tomatensahnesauce 	Leckere Fischnuggets mit Drillingkartoffeln und 7-Kräuter-Dipp 	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Pollo Fino an Paprika-Zirtonensauce dazu Reis 
Allergene / Zusatzstoffe		A1,C,J,N,21	A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang	A1,N	N
Vegetarisches Gemüsegericht		Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln und Veggi-Würstchen 	Chili sin Carne dazu Reis 	Ratatouille auf Vollkorn Couscous 	Kartoffel-Blumenkohlgratin goldgelb gebacken 
Allergene / Zusatzstoffe		A1,I,J,N,21	I,N,21	A1,N,21	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				