

Speiseplan

KW 23

01. Juni 2020 bis 05. Juni 2020

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

Suppen: Montag: Feiertag; Dienstag: Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N); Mittwoch: Klare Brühe mit Julienne (N); Donnerstag: Spargelcremesuppe (J,N); Freitag: 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



Cremiger Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelmus



Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,J,N,21

A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang

A1,N

J

Vegetarisches
Gemüsegericht

Erbseintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Veggi-Würstchen



Chili sin Carne
dazu Reis



Ratatouille
in Tomatensauce
auf Couscous



Kartoffel-Blumenkohlgratin
goldgelb gebacken



Allergene / Zusatzstoffe

A1,I,J,N,21

I,N,21

A1,N,21

J,N,21

Beilagenteller / Kinderteller:

Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Salate:

Nach Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Desserts:

Obst

Grießpudding

Erdbeerquark

Papayajoghurt

Allergene / Zusatzstoffe

A1,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