





KW 23

01. Juni 2020 bis 05. Juni 2020





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

**Suppen:** 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	FEIERTAG	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 Kartoffelwürfel 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