










Speiseplan



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)
		siehe Aushang Tagesangebot			
Regionales Fleischgericht		Ravioli mit Käsefüllung an Tomatensauce 	Leckere Fischnuggets mit Drillingkartoffeln und 7-Kräuter-Dipp 	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Cremiger Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus 
CCC Allergene / Zusatzstoffe		A1,C,J,N,21	A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang	A1,N	J
Vegetarisches Gemüsegericht		Erbseintopf mit Kartoffelwürfel und Veggi-Würstchen 	Chili sin Carne dazu Reis 	Ratatouille auf Vollkorncouscous 	Kartoffel-Blumenkohlgratin goldgelb gebacken 
Allergene / Zusatzstoffe		A1,I,J,N,21	I,N,21	A1,N,21	J,N,21
Salate:	siehe separate Angebotsliste				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:		Obst	Grießpudding Alternativ Naturjoghurt (J)	Erdbeerquark	Papayajoghurt Alternativ Obst (+10 Cent)
Allergene / Zusatzstoffe	J		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
Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.