


29. Juni 2020 bis 03. Juni 2020

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

Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Bratwurstpfanne mit Champignons auf Hörnchennudeln	Cevapcici auf Tomatenbulgur mit Joghurtsauce	Zartes Geschnetzeltes in Erdnuss-Zitronengras-Sauce dazu Reis	Backfisch mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Joghurtremoulade	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse
					
Allergene / Zusatzstoffe					
	A1,J,N,2,3,15	A1,J,K,N,21	D,J,N	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1,N
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Kohlrabigratin im Ofen gebacken	Asiatisches Wokgemüse auf Duftreis	Süßer Couscous mit Rhababerkompott	Fussili auf Feta-Blattspinatsauce mit getrockneten Tomaten	Karotten-Hirsebratlinge selbstgemacht auf Linsengemüse

Alle Gerichte dieser Menüs  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe					
	J,N,21	I,N,H,21	A1,J,21	A1,J,N,21	A1,C,J,N,21

Schneller Teller: Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe				
Siehe Tagesaushang				

Salate: Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe				
Siehe Tagesaushang				

Desserts: Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe				
Siehe Tagesaushang				

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