








Speiseplan



KW 27

29. Juni 2020 bis 03. Juni 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)	Zucchini-cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignon-cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Bratwurstpfanne mit Champignons auf Hörnchennudeln 	Falafel 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 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 Menüline  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
Beilagenteller / Kinderteller:	Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Salate vom Buffet:	Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Desserts:	Kefirdessert Maracuja Alternativ Naturjoghurt	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Sahnepudding Alternativ Obst (+10ct)	Himbeer Quarkspeise
Allergene / Zusatzstoffe	J		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					