

KW 28

06. Juli 2020 bis 10. Juli 2020

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

Suppen: Montag: Flädlesuppe (A1,C,J,N) Dienstag: Tomatencremesuppe (J,N) Mittwoch: Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N) Donnerstag: Champignoncremesuppe (J,N) Freitag: Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

**Regionales
Fleischgericht**

Geflügel Fajitas
Weizentortilla gefüllt
mit Gemüse und Geflügelstreifen



Frühlingsröllchen
an Gemüsereis
und süß-sauer Sauce



Gedünstetes Seelachsfilet
an feiner Spinatsauce
dazu Kartoffelgratin



Schweinemedallions
an Pfifferlingrahmsauce
dazu Teigwaren



Gratinierte Geflügelmaultaschen
mit Tomatensauce
im Ofen gebacken



Allergene / Zusatzstoffe

A1,N

A1,N,2,3,21

J,F,N aus nachhaltigem Fischfang

A1,J,N

A1,C,N,21

**Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht**

Rosmarin Kartoffelpfanne
mit Zucchini, Paprika,
Tomate und Feta

Vegetarische Bolognese
auf Vollkornpenne

Indische Gemüsepfanne
mit Zucchini und Paprika
dazu Reis

Vegetarische Frittata
Frisches Gemüse
in Eierstich mit Käse überbacken

Cremige Polenta
mit Ratatouille von
frischem Gemüse

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

A1,I,N,21

A1,J,I, 21

C,J,N,21

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