




Speiseplan



KW 28

06. Juli 2020 bis 10. Juli 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Regionales Fleischgericht	Geflügel Fajitas Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Geflügelstreifen 	Frühlingsröllchen an Gemüserais und süß-sauer Sauce 	Kartoffel-Lachsgratin mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken 	Rahmgeschntzeltes an Pilzrahmsauce 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
Vegetarisches Gemüsegericht	Rosmarin Kartoffelpfanne mit Zucchini, Paprika, und Tomate	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
Allergene / Zusatzstoffe	N,21	A1,N,21	A1,J,21	C,J,N,21	J,N,21
Pasta - Variationen:	 Die Nudelgerichte entfallen bis auf Weiteres				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
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:	Joghurt mit Erdbeer	Obst	Pudding mit Vanille	Quarkspeise mit Honig	Joghurt mit Zitrone
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				