


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)

siehe Aushang Tagesangebot

Menü 1 Regionales Fleischgericht	Geflügel Fajitas Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Geflügelstreifen 	Frühlingsröllchen an Gemüseris und süß-sauer Sauce 	Gedünstetes Seelachsfilet an feiner Spinatsauce dazu Kartoffelgratin 	Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsauce dazu Teigwaren 	Gratinierte Geflügelmautaschen mit Tomatensauce im Ofen gebacken 
Allergene / Zusatzstoff	A1,N	A1,N,2,3,21	J,F,N aus nachhaltigem Fischfang	A1,J,N	A1,C,N,21
Menü 2 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 / Zusatzstoff	J,N,21	A1,I,N,21	A1,J,I, 21	C,J,N,21	J,N,21
--------------------------------	--------	-----------	------------	----------	--------

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe					
---------------------------------	--	--	--	--	--

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