








KW 28

06. Juli 2020 bis 10. Juli 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Regionales Fleischgericht	Geflügel Fajitas Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Geflügelstreifen 	Frühlingsröllchen an Gemüserais und süß-sauer Sauce 	Gedünstetes Seelachsfilet an feiner Spinatsauce dazu Kartoffelgratin 	Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsauce dazu Teigwaren 	Gratinierte Geflügelmautaschen 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,J,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:	Nach Tagesangebot				
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				