







Speiseplan



06. Januar 2020 bis 10. Januar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Feiertag	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,N)	Karottencremesuppe (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht		Knusprige Kartoffelrösti auf Pilzragout in Rahm 	Feine Lo Mein Asiatische Nudeln mit frischen Gemüsestreifen und Geflügelfleisch 	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 	Rote-Linsenpfanne mit Rinderhack und Vollkornreis 
Allergene / Zusatzstoffe		A1,C,J,N,21	A1,I,N	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht		Spaghetti Napoli mit geriebenem Käse 	Kartoffel-Brokkoligratin im Ofen gebacken	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln
		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		A1,N,21	J,21	N,21	A1,J,N,21
Desserts:		Obst	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Pudding mit Toffee
Allergene / Zusatzstoffe			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			