






Speiseplan

KW 2

06. Januar 2020 bis 10. Januar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Feiertag	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Minestrone (A1,C,J,N) Kartoffelsuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,N) Blumenkohlcreme (J,N)	Klare Suppe mit Gemüse Julienne (N) Karottencreme (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	
Vegetarisches 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
Pasta - Variationen:	Bio - Pasta - Gericht siehe Ergänzungspeiseplan				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Salate:	siehe Ergänzungspeiseplan				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:		Obst	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Pudding mit Toffee Alternativ Naturjoghurt (J)
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

Alle grün markierten Speisen entsprechen dem DGE Standard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan