

Speiseplan



KW 30

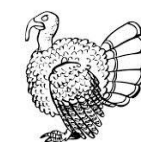
20. Juli 2020 bis 24. Juli 2020

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|--------|----------|----------|------------|---------|
|--|--------|----------|----------|------------|---------|

Suppen: Backerbsensuppe (A1,C,J,N) Gemüsecremesuppe (J,N) Minestrone (A1,C,N) Blumenkohlcremesuppe (J,N) Nudelsuppe (A1,C,N)


Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht **Knöpfleauflauf** mit Schinken goldgelb gebacken **Putengeschnetzeltes** in Orangen-Estragonsauce dazu Reis **Rinderfrikadelle** mit Kartoffelsalat **Angebratene Gnocchi** an Tomatensahnesauce **Gedünstetes Seelachsfilet** an Honig-Senfauce dazu Salzkartoffeln



Allergene / Zusatzstoffe A1,C,J,2,3,15 A1,J,N A1,C,N A1,C,J,N,21 J,N,F aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches Gemüsegericht **Feines Bratgemüse** mit Kräuterkartoffeln **Tomaten-Orzo** mit Erbsen und Parmesan **Vegetarische Paella** mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt **Vollkornpenne** an cremiger Spinatsauce **Gebratener Tempeh** an Sesam-Gemüse in Sojasauce dazu Reis

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 N,21 A1,N,21 N,21 A1,J,N,21 H,I,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: Obst Quarkspeise Mango Stracciatellajoghurt Joghurt mit Himbeeren Schokoladenpudding

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