

KW 30

20. Juli 2020 bis 24. Juli 2020


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

Suppen: Montag: Backerbsensuppe (A1,C,J,N) | Dienstag: Gemüsecremesuppe (J,N) | Mittwoch: Minestrone (A1,C,N) | Donnerstag: Blumenkohlcremesuppe (J,N) | Freitag: Nudelsuppe (A1,C,N)

Menü 1 <small>Regionales Fleischgericht</small>	Knöpfleauflauf mit Schinken goldgelb gebacken	Putengeschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce dazu Reis	Rinderfrikadelle mit Kartoffelsalat	Piccata Milanese an Tomatensahnesauce Spaghetti	Gedünstetes Seelachsfilet an Honig-Senfauce dazu Salzkartoffeln
					

Allergene / Zusatzstoffe: Montag: A1,C,J,2,3,15 | Dienstag: A1,J,N | Mittwoch: A1,C,N | Donnerstag: A1,C,J,N,21 | Freitag: J,N,F aus nachhaltigem Fischfang

Menü 2 <small>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</small>	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: Montag: N,21 | Dienstag: A1,N,21 | Mittwoch: N,21 | Donnerstag: A1,J,N,21 | Freitag: H,I,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