

20. Juli 2020 bis 24. Juli 2020

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

Regionales
Fleischgericht

Knöpfleauflauf
mit Schinken
goldgelb gebacken



Putengeschnetzeltes
in Orangen-Estragonsauce
dazu Reis



Rinderfrikadelle
mit Kartoffelsalat



Piccata Milanese
an Tomatensahnesauce
Spaghetti



Gedünstetes Seelachsfilet
an Honig-Senfesauce
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

Schneller Teller:

Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Salate:

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

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