


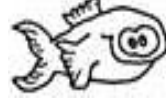





**KW 31**

**27. Juli 2020 bis 31. Juli 2020**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Rote-Linsenpfanne</b> mit Rinderhack auf Makkaroni	<b>Knusprige Kartoffelrösti</b> dazu Kräuterquark mit Paprikawürfeln	<b>Putenschnitzel natur</b> an Zucchini-Kräutersauce dazu Reis	<b>Tagliatelle</b> an Spinat-Lachssauce	<b>Cremiger Ofenreis</b> mit Gemüsewürfeln und Schinken im Ofen gebacken
					
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N	A1,C,J,N,21	J,N	A1,J,N aus nachhaltigem Fischfang	C,J,N,2,3,15
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Mediterraner Eintopf</b> mit Zucchini, Paprika und Tomate dazu Baguette	<b>Cremige Gemüsepfanne</b> mit Sommergemüse auf Vollkornbulgur	<b>Kartoffel-Waldpilzgratin</b> in Ofen gebacken	<b>Polentaschnitte</b> mit saisonalem Gemüseragout	<b>Konfetti-Topf</b> 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				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N,21	A1,J,N,21 Spargel regional, nicht Bio	J,N,21	J,N,21	A1,J,N,21
<b>Dessert:</b>	<b>siehe Tagesangebot</b>				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>					
<b>Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel</b>		sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006			