

Speiseplan



KW 31

27. Juli 2020 bis 31. Juli 2020

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


Suppen: Kräutercremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N) Erbsencremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Flädle (A1,C,J,N) Kartoffelsuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales Fleischgericht	Rote-Linsenpfanne mit Rinderhack auf Makkaroni	Knusprige Kartoffelrösti dazu Kräuterquark mit Paprikawürfeln	Geflügelgeschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce dazu Reis	Tagliatelle an Spinat-Lachssauce	Cremiger Ofenreis mit Gemüsewürfeln und Schinken im Ofen gebacken
					

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

Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika und Tomate dazu Baguette	Cremige Gemüsepfanne mit Sommergemüse auf Vollkornbulgur	Kartoffel-Waldpilzgratin in Ofen gebacken	Polentaschnitte mit saisonalem Gemüseragout	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 A1,J,N,21 J,N,21 A1,J,N,21 J,N,21

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 Buttermilchdessert Zitrone Quarkspeise mit Zwetschgen Joghurt mit Aprikose Pudding mit Toffee

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