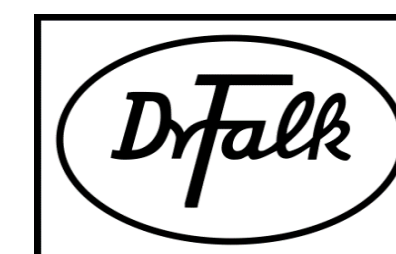


Speiseplan



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



Putenschnitzel natur
an 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



Alle Gerichte dieser Menüline sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Kartoffel-Waldpilzgratin
in Ofen gebacken

Polentaschnitte
mit saisonalem Gemüseragout

Konfetti-Topf
mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln

Allergene / Zusatzstoffe

A1,N,21

A1,J,N,21

J,N,21

N,21

A1,J,N,21

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