

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

Menü 1	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
Regionales Fleischgericht					

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	Mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika und Tomate dazu Baguette	Cremige Gemüsepfanne mit Sommergemüse auf Vollkornbulgur	Kartoffel-Waldpilzgratin im Ofen gebacken	Polentaschnitte mit saisonalem Gemüseragout	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht					

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 N,21 A1,J,N,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