



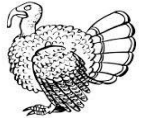


KW 31

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)

Menü 1 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 Brokkoli, Karotte und Blumenkohl auf Vollkornbulgur	Kartoffel-Waldpilzgratin in Ofen gebacken	Polentaschnitte mit saisonalem Gemüse ragout	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln
---	---	---	---	--	---

Alle Gerichte dieser Menüs 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

Desserts: Obst Buttermilchdessert Zitrone Quarkspeise mit Zwetschgen Joghurt mit Aprikose Pudding mit Toffee

Allergene / Zusatzstoffe J J J J

Menü 4 Alternatives Fleischgericht	Knusprige Kartoffelrösti dazu Kräuterquark und Putenschinkenstreifen	Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat
---	---	--

Allergene / Zusatzstoffe A1,C,J,N,2,3,15 A1,C,N

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