

KW 31

27. Juli 2020 bis 31. Juli 2020

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

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

Allergene / Zusatzstoffe

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|
| Regionales Fleischgericht | Knusprige Kartoffelrösti dazu Kräuterquark mit Paprikawürfeln | Putenschnitzel natur an Zucchini-Kräutersauce dazu Reis | Tagliatelle an Spinat-Lachssauce |
|--------------------------------------|--|--|--|



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

| | | | |
|--|---|---|---|
| Vegetarisches Gemüsegericht | Cremige Gemüsepfanne mit Sommergemüse auf Vollkornbulgur | Kartoffel-Waldpilzgratin im Ofen gebacken | Polentaschnitte mit saisonalem Gemüseragout |
|--|---|---|---|

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,J,N,21 J,N,21 N,21

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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