

**KW 31**

**27. Juli 2020 bis 31. Juli 2020**

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

Menü 1

Regionales  
Fleischgericht

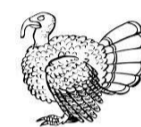
**Rote-Linsenpfanne**  
mit Rinderhack  
auf Makkaroni



**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 Sommergemüse  
auf Vollkornbulgur

**Kartoffel-Waldpilzgratin**  
in Ofen gebacken

**Polentaschnitte**  
mit saisonalem Gemüseragout

**Konfetti-Topf**  
mit Erbsen, Mais und Paprika  
dazu Hörchennudeln

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