

KW 32

03. August 2020 bis 07. August 2020

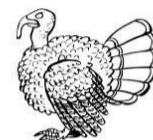
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Regionales  
Fleischgericht

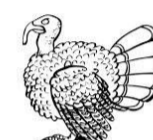
**Geschmorter Gulasch**  
vom Rind  
mit Spätzle



**Paniertes Putenschnitzel**  
mit brauner Sauce  
dazu Kartoffelecken



**Teigtaschen**  
mit Käsefüllung  
an Tomatensahnesauce  
mit Schinkenstreifen



**Pizza Prosciutto**  
mit gekochtem Schinken



**Seefisch in Knusperpanade**  
mit Joghurtremoulade  
und Kartoffelsalat



Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,N

A1,C,N

A1,C,J,N,2,3,15

A1,N,2,3,15

A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches  
BIO - Gemüsegericht

**Cremiger Gemüseeintopf**  
mit Vegi-Wienerle  
dazu Landbrot

**Spaghetti**  
mit vegetarischer Bolognese

**Tofu-Paprikaragout**  
in Kokos-Curry-Sauce  
mit Vollkornreis

**Kartoffel-Brokkoligratin**  
goldgelb gebacken

**Penne**  
an Erbsen-Gorgonzolasauce

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,I,J,N,21

A1,I,N,21

I,J,N,21

J,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