



KW 32

03. August 2020 bis 07. August 2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppen:

Käsecremesuppe (J,N)

Minestrone (A1,C,N)

Kartoffelsuppe (J,N)

Reisnudelsuppe (A1,N)

Karottencremesuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales

Geschmorter Gulasch

Paniertes Putenschnitzel

Teigtaschen

Pizza Prosciutto

Seefisch in Knusperpanade

Fleischgericht

vom Rind
mit Spätzle

mit brauner Sauce
dazu Kartoffelecken

mit Käsefüllung
an Tomatensahnesauce
mit Schinkenstreifen

mit gekochtem Schinken

mit Joghurtremoulade
und Kartoffelsalat



Allergene / Zusatzstoff

A1,C,N

A1,C,N

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

A1,N,2,3,15

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

Vegetarisches
Gemüsegericht

Cremiger Gemüse Eintopf

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 / Zusatzstoff

A1,I,J,N,21

A1,I,N,21

I,J,N,21

J,N,21

A1,J,N,21

Salate:

Tagessalate im täglichen Wechsel

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts:

Stracciatellajoghurt

Quarkspeise Aprikose

Obst

Joghurt mit Himbeeren

Panna-Cotta-Pudding

Allergene / Zusatzstoffe

J

J

J

J

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