

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)

Menü 1 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 Käse und Schinken 	Seefisch in Knusperpanade mit Joghurtremoulade und Kartoffelsalat 
--	---	---	---	--	--

Allergene / Zusatzstoffe: A1,C,N A1,C,N A1,C,J,N,2,3,15 A1,J,N,2,3,15 A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang

Menü 2 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

**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