

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)

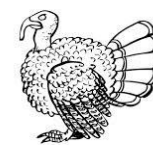
Allergene / Zusatzstoffe

**Regionales
Fleischgericht**

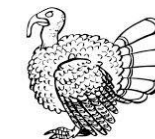
Geschmorter Gulasch
vom Rind
mit Spätzle



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

**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