

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) Reismudelsuppe (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 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 / Zusatzstoffe

A1,I,J,N,21

A1,I,N,21

I,J,N,21

J,N,21

A1,J,N,21

Salate:

siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Angebotsliste

Desserts:

Stracciatellajoghurt

Quarkspeise Aprikose

Obst

Joghurt mit Himbeeren

Panna-Cotta-Pudding

Allergene / Zusatzstoffe

J

J

J

J

Menü 4

Alternatives
Fleischgericht

Kokos-Grießbrei
mit Apfelkompott

Frikadelle
mit Kartoffelsalat

Allergene / Zusatzstoffe

auf Maisbasis

A1,N

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