

KW 32

03. August 2020 bis 07. August 2020

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

Suppen:

Minestrone (A1,C,N)

Kartoffelsuppe (J,N)

Reisnudelsuppe (A1,N)

Allergene / Zusatzstoffe

**Regionales
Fleischgericht**

Paniertes Putenschnitzel
mit brauner Sauce
dazu Kartoffelecken

Teigtaschen
mit Käsefüllung
an Tomatensahnesauce
mit Schinkenstreifen

Pizza Prosciutto
mit gekochtem Schinken



Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,N

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


A1,N,2,3,15

**Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht**

Spaghetti
mit vegetarischer Bolognese

Tofu-Paprikaragout
in Kokos-Curry-Sauce
mit Vollkornreis

Kartoffel-Brokkoligratin
goldgelb gebacken

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,N,21

I,J,N,21

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