

KW 33

10. August 2020 bis 14. August 2020


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

Suppen: Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N) Zucchini-cremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Champignon-cremesuppe (J,N) Buchstabensuppe (A1,C,N)

Menü 1 Regionales Fleischgericht	Bratwurstpfanne mit Champignons auf Hörnchennudeln	Cevapcici auf Tomatenbulgur mit Joghurtsauce	Zartes Geschnetzeltes in Erdnuss-Zitronengras-Sauce dazu Reis	Pochierter Seefisch an feiner Dillsauce dazu Kräuterkartoffeln	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse
					

Allergene / Zusatzstoff: A1,J,N,2,3,15 A1,J,K,N,21 D,J,N J,N aus nachhaltigem Fischfang A1,N

Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Kohlrabigratin im Ofen gebacken	Asiatisches Wokgemüse auf Duftreis	Süßer Couscous mit Zwetschgenkompott	Fusilli auf Feta-Blattspinatsauce mit getrockneten Tomaten	Karotten-Hirsebratlinge selbstgemacht auf Linsengemüse
--	--	---------------------------------------	---	--	--

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: J,N,21 I,N,H,21 A1,J,21 A1,J,N,21 A1,C,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