








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)
Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Bratwurstpfanne mit Champignons auf Hörnchennudeln 	Falafel 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 / Zusatzstoffe	A1,J,N,2,3,15	A1,K,N,21	D,J,N	J,N aus nachhaltigem Fischfang	A1,N
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 / Zusatzstoffe	J,N,21	I,N,M,21	A1,J,21	A1,J,N,21	A1,C,J,N,21
Gemüse / Salate:	siehe Tagesangebot				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Kefirdessert Maracuja	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Sahnepudding	Himbeer Quarkspeise
Allergene / Zusatzstoffe	J		J	J	J
Menü 4 Alternatives Fleischgericht	Bratwurstpfanne Pute mit Champignons auf Hörnchennudeln	Cevapcici auf Tomatenbulgur mit Joghurtsauce		Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat	
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,N,2,3,15	A1,J,K,N,21		A1,C,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					