

KW 33

10. August 2020 bis 14. August 2020

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

**Regionales
Fleischgericht**

Bratwurstpfanne
mit Champignons
auf Hörnchennudeln



Cevapcici
auf Tomatenbulgur
mit Joghurtsauce



Zartes Geschnitzeltes
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,J,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,H,21

A1,J,21

A1,J,N,21

A1,C,J,N,21

Schneller Teller:

Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Salate:

Nach Tagesangebot

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