



KW 34

17. August 2020 bis 21. August 2020

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

Suppen: Flädlesuppe (A1,C,J,N) Tomatencremesuppe (J,N) Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N) Champignoncremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

| Regionales Fleischgericht | Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsauce dazu Teigwaren | Frühlingsröllchen an Gemüseris und süß-sauer Sauce | Geflügel Fajitas Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Geflügelstreifen | Gratinierte Geflügelmaultaschen mit Tomatensauce im Ofen gebacken | Backfisch mit Kartoffelsalat und Joghurtremoulade |
|------------------------------|---|--|---|---|---|
| | | | | | |

Allergene / Zusatzstoff A1,J,N A1,N,2,3,21 A1,N A1,C,N,21 A1,C,J,N,2,3 aus nachhaltigem Fischfang

| Vegetarisches Gemüsegericht | Rosmarin Kartoffelpfanne mit Zucchini, Paprika, Tomate und Feta | Vegetarische Bolognese auf Vollkornpenne | Ratatouille von frischem Gemüse auf Couscous | Bibiliskäs mit frischen Kräutern dazu Drillingskartoffeln | Spaghetti Napoli mit geriebenem Käse |
|--------------------------------|---|---|--|---|---|
|--------------------------------|---|---|--|---|---|

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 A1,I,N, 21 A1,N,21 J,N,21 A1,N,21

Salate: täglich wechselnder Beilagensalat

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts: Joghurt mit Erdbeer Obst Pudding mit Vanille Quarkspeise mit Honig Joghurt mit Zitrone

Allergene / Zusatzstoffe J J J J

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