

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)

siehe Aushang Tagesangebot

Menü 1 Regionales Fleischgericht	Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsauce dazu Teigwaren	Frühlingsröllchen an Gemüserais und süß-sauer Sauce	Geflügel Fajitas Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Geflügelstreifen	Gratinierter 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

Menü 2 Vegetarisches BIO - 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,J,N, 21 A1,N,21 J,N,21 A1,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