

KW 34

17. August 2020 bis 21. August 2020

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

Suppen: Montag: Flädlesuppe (A1,C,J,N) Dienstag: Tomatencremesuppe (J,N) Mittwoch: Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N) Donnerstag: Champignoncremesuppe (J,N) Freitag: Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsauce dazu Teigwaren	Frühlingsröllchen an Gemüseis 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 / Zusatzstoffe Montag: A1,J,N Dienstag: A1,N,2,3,21 Mittwoch: A1,N Donnerstag: A1,C,N,21 Freitag: A1,C,J,N,2,3 aus nachhaltigem Fischfang

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 / Zusatzstoffe Montag: J,N,21 Dienstag: A1,I,N,21 Mittwoch: A1,N,21 Donnerstag: J,N,21 Freitag: A1,N,21

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

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

Salate: Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

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