

KW 34

17. August 2020 bis 21. August 2020

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

Suppen:

Tomatencremesuppe (J,N)

Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N)

Champignoncremesuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

**Regionales
Fleischgericht**

Frühlingsröllchen
an Gemüserais
und süß-sauer Sauce

Geflügel Fajitas
Weizentortilla gefüllt
mit Gemüse und Geflügelstreifen

Gratinierte Geflügelmaultaschen
mit Tomatensauce
im Ofen gebacken



Allergene / Zusatzstoffe

A1,N,2,3,21

A1,N

A1,C,N,21

**Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht**

Vegetarische Bolognese
auf Vollkornpenne

Ratatouille
von frischem Gemüse
auf Couscous

Bibiliskäs
mit frischen Kräutern
dazu Drillingskartoffeln

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

A1,I,N,21

A1,N,21

J,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