

KW 34

17. August 2020 bis 21. August 2020

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

Regionales
Fleischgericht

Schweinemedallions
an Pfifferlingrahmsauce
dazu Teigwaren



Frühlingsröllchen
an Gemüserais
und süß-sauer Sauce



Geflügel Fajitas
Weizentortilla gefüllt
mit Gemüse und Geflügelstreifen



Gratinierte Geflügelmautaschen
mit Tomatensauce
im Ofen gebacken



Backfisch
mit Kartoffelsalat
und Joghurtremoulade



Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,N

A1,N,2,3,21

A1,N

A1,C,N,21

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

J,N,21

A1,J,N, 21

A1,N,21

J,N,21

A1,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