

Speiseplan



KW 39

21. September 2020 bis 25. September 2020

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

Suppen: Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N) Zucchini-cremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Champignon-cremesuppe (J,N) Buchstabensuppe (A1,C,N)

Allergene / Zusatzstoffe

**Regionales
Fleischgericht**

Bratwurstpfanne
mit Champignons
auf Hörnchennudeln



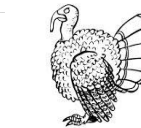
Spaghetti Bolognese
mit Rinderhack
und geriebenem Käse



Pochierter Seefisch
an feiner Dill-Sauce
mit Kräuterkartoffeln



Zartes Geschnetzeltes
in Erdnuss-Zitronengras-Sauce
dazu Reis



Falafel
Tomatenbulgur
mit Joghurtsauce



Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,N,2,3,15

A1,N

J,N,K aus nachhaltigem Fischfang

D,J,N

A1,J,K,N,21

**Vegetarisches
Gemüsegericht**

Vollkornpenne
an Kürbissahnesauce

Asiatisches Wokgemüse
auf Duftreis

Süßer Couscous
mit Zwetschgenkompott

Fusilli
auf Feta-Blattspinatsauce
mit getrockneten Tomaten

Kartoffel-Kohlrabigratin
im Ofen gebacken

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,J,N,21

I,N,H,21

A1,J,21

A1,J,N,21

J,N,21

**Pasta -
Variationen:**



Bio - Pasta - Gericht siehe Tagesangebot



Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Beilagenteller / Kinderteller:

Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Salate vom Buffet:

Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Desserts:

Kefirdessert Maracuja

Obst

Joghurt mit Waldfrüchten

Sahnepudding

Himbeer Quarkspeise

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