

**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)

**Menü 1**  
Regionales Fleischgericht


<b>Bratwurstpfanne</b> mit Champignons auf Hörchennudeln	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rinderhack und geriebenem Käse	<b>Pochierter Seefisch</b> an feiner Dillsauce dazu Kräuterkartoffeln	<b>Zartes Geschnetzeltes</b> in Erdnuss-Zitronengras-Sauce dazu Reis	<b>Cevapcici</b> auf Tomatenbulgur mit Joghurtsauce
--	---	---	--	---



**Allergene / Zusatzstoffe:** A1,J,N,2,3,15      A1,N      J,N aus nachhaltigem Fischfang      D,J,N      A1,J,K,N,21

**Menü 2**  
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht

<b>Vollkornpenne</b> an Kürbissahnesauce	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> auf Duftreis	<b>Süßer Couscous</b> mit Zwetschgenkompott	<b>Fusilli</b> auf Feta-Blattspinatsauce mit getrockneten Tomaten	<b>Kartoffel-Kohlrabigratin</b> 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

**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