

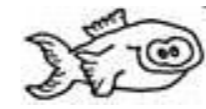





Speiseplan



KW 39

21. September 2020 bis 25. September 2020

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|--|--|---|--|
| Suppen: | Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N) | Zucchinicremesuppe (J,N) | Klare Suppe mit Graupen (A3,N) | Champignoncremesuppe (J,N) | Buchstabensuppe (A1,C,N) |
| 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  |
| CCC 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 Gemüse- oder Pastagericht: | 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 |
| Gemüse: | Erbsen (J) Blumenkohl | Karottenscheiben (J) Gemischtes Buttergemüse | Leipziger Allerei (J) Brokkoli | Blattspinat (J) Angebratene Zucchini | Erbsen-Karotten (J) Kaisergemüse |
| Allergene / Zusatzstoffe | | | | | |
| Salat / Gemüse: | Brechbohnsalat (N) | Gurkensalat (J,N) Linsensalat (N) Hirtensalat (N) | Farmersalat (J,N) Blattsalat Kohlrabi Joghurtsahnesalat (J,N) | Karottensticks Kohlrabisticks Selleriesticks | Rote Betesalat (N) |
| Allergene / Zusatzstoffe | | | | | |
| Desserts: | Kefirdessert Maracuja Alternativ Naturjoghurt | Obst | Joghurt mit Waldfrüchten | Sahnepudding Alternativ Obst (+10ct) | 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

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.

Aufgrund des vorraussichtlichen Umzugs unserer Produktionsküche, werden wir ab dem 25.09. ein reduziertes Menü ohne Pastagericht und in der KW40 ohne Biogerichte anbieten