

# Speiseplan

KW 40

02. Oktober 2017 bis 06. Oktober 2017

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

**Suppen:** Montag: Klare Brühe mit Grießklöschchen Kräutercreme  
 Dienstag: **Feiertag**  
 Mittwoch: Klare Suppe mit Gemüse Julien Blumenkohlcreme  
 Donnerstag: Reismudel Suppe Kartoffelsuppe  
 Freitag: Buchstaben Suppen Karottencreme

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

**Regionales Fleischgericht**

**Abblinsen in Sahnesauce** mit Spätzle und Wienerle

**Feiertag**  
Tag der Deutschen Einheit

**Gedünstetes Seelachsfilet** in Kräutersoße dazu Vollkornreis

**Asiatisch gebratenes Gemüse** mit Limetten-Kokos-Sauce dazu Reis

**Überbackene Lasagne** mit Rinderhack goldgelb gratiniert



Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,J,K,N,23

J, aus nachhaltigem Fischfang

A1,C,D,I,J,N,21

A1, J,N,

**Vegetarisches Gemüsegericht**

**Tofu-Paprikaragout** in Kokos-Curry-Sauce mit Reis



**Tagliatelle** mit Oliven, Tomaten und Tofu

**Karotten-Hirseküchle** selbst hergestellt auf Gemüse-Linsenragout

**Mexikanischer Bohnentopf** mit Mais, Paprika und Zwiebeln dazu Baguette



Allergene / Zusatzstoffe

I, J, 21

A1,I,J, 21

J, 21

A1,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

**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**