











Speiseplan

KW 40

02. Oktober 2017 bis 06. Oktober 2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Brühe mit Grießklöschchen Kräutercreme		Klare Suppe mit Gemüse Julien Blumenkohlcreme	Reisnudel Suppe Kartoffelsuppe	Buchstaben Suppen Karottencreme
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht	Alblinsen 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	Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste		
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Angebotsliste		
Salate:			siehe separate Angebotsliste		
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Angebotsliste		
Desserts:	Quarkspese mit Kirschen	Früchte Kompott	Pudding mit Vanille	Joghurt mit Mandarine	Obst / Früchte
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Angebotsliste		

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