












# Speiseplan



KW 40

02. Oktober 2017 bis 06. Oktober 2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Klare Brühe mit Grießklöschen Kräutercreme		Klare Suppe mit Gemüse Julien Blumenkohlcreme	Reisnudel Suppe Kartoffelsuppe	Buchstaben Suppen Karottencreme
siehe Aushang Tagesangebot					
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Alblinsen in Sahnesauce</b> mit Spätzle und Wienerle  	<b>Feiertag</b> Tag der Deutschen Einheit  	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> in Kräutersoße dazu Vollkornreis  	<b>Asiatisch gebratenes Gemüse</b> mit Limetten-Kokus-Sauce dazu Reis  	<b>Überbackene Lasagne</b> mit Rinderhack goldgelb gratiniert  
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,C,J,K,N,23		J, aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,D,I,J,N,21	A1, J,N,
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Tofu-Paprikaragout</b> in Kokos-Curry-Sauce mit Reis  		<b>Tagliatelle</b> mit Oliven, Tomaten und Tofu  	<b>Karotten-Hirseküchle</b> selbst hergestellt auf Gemüse-Linsenragout  	<b>Mexikanischer Bohnentopf</b> mit Mais, Paprika und Zwiebeln dazu Baguette  
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	I, J, 21		A1,I,J, 21	J, 21	A1,J,N, 21
<b>Salat - Variationen</b>	<i>Folgende Auswahl steht Ihnen täglich zur Verfügung:</i>	1 = Bunter Salatteller mit Schinken und Käse, Brötchen 2 = Griechischer Hirtensalat mit Feta und Oliven, Brötchen	A1, J, S, 2,3,15,23 A1, J,	3 = Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen, Brötchen 4 = Tomate und Mozzarella auf Ruccola, Brötchen 5 = Bunter Salatteller mit gebratenen Tofustreifen, Brötchen	A1, C, J, G A1,J, A1, C, I, J,
Inkl. Suppe und Dessert					
<b>Desserts:</b>	Quarkspeise mit Kirschen	Früchte Kompott	Pudding mit Vanille	Joghurt mit Mandarine	Obst / Früchte

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