













Speiseplan

KW 42

16. Oktober 2017 bis 20. Oktober 2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	are Brühe mit Grießklöschchen (A1,C) Kräutercremesuppe (J)	Backerbsen Suppe (A1,C) Gemüsecremesuppe (J)	Klare Suppe mit Gemüse julliene Blumenkohlcremesuppe (J)	Reisnudel Suppe (A1,C) Kartoffelsuppe (J)	Buchstaben Suppen (A1,C) Karottencremesuppe (J)
Regionales Fleischgericht	Rinderhackbraten mit Kartoffelstampf und Kümmelsoße 	Ravioli Verde mit Kräuter-Käsefüllung in Gemüse-Sahnesoße 	Hähnchengeschnetzeltes mit Karotten und Cashewnüssen dazu Reis 	Nürnberger Rostbratwürstchen an brauner Soße mit Kräuterkartoffeln 	Sanft gegerter Lachs in Schnittlauchsoße dazu Kartoffelblinis 
Allergene / Zusatzstoffe	A1, C, J, K	A1,C,E,J,N,21	A1, E, J	2,3,15,22,23	A1, C, J, aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Spaghetti 'al fromagi in Spinat-Käsesoße 	Quinoa Herbstpfännle mit Kürbis und Pilzen dazu rote Paprikasoße 	Kartoffel-Lauchgratin im Ofen gold-gelb gebacken 	Gebrautes Gemüse in Sesam-Soja-Sauce dazu Reis 	Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark und Schnittlauch 
Allergene / Zusatzstoffe	A1, J, N, 21	A1, C, J, 21	A1, J, N, 21	I, 21	A1, J, 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:	Joghurt mit Heidelbeeren	Grießpudding	Obst / Früchte	Quarkspeise mit Pfirsich	Joghurt mit Kirschen
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,J,C		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			