












# Speiseplan

KW 43

23. Oktober 2017 bis 27. Oktober 2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Flädlesuppe (A1,C,J)	Tomatencremesuppe (J)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J)	Kohlrabicremesuppe (J)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Gyros - Geschnetzeltes</b> vom Schwein mit Tomatenreis dazu Tzaziki	<b>Gebackene Kibbelinge</b> leckere Fischnuggets im Backteig mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	<b>Cremiger Milchreis</b> mit Zimtucker dazu Apfelmus	<b>Gnocchipfanne</b> mit Hähnchenstreifen und Zucchini dazu eine Kräutersahnesoße	<b>Rinderhasché</b> in brauner Soße auf breiten Nudeln
					
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J, C	A1, C, J	J, 21	A1, C, J, 24	A1, J
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Penne rigate</b> in leichter Erbsen- Gorgonzolasoße	<b>Lauch - Quiche</b> mit Käse überbacken	<b>Karotten-Nudeln</b> in leichter Curry- Sahnesoße	<b>Orientalisches Bratgemüse</b> mit Couscous und einer leichten Curry- Sahnesoße	<b>Kartoffel - Blechrösti</b> mit Karotten, Zucchini und Rahmspinat
					
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1, J, 21	A1, C, J, N, 21	A1, C, J, N, 21	A1, N 21	A1, C, J, 21
<b>Pasta - Variationen:</b>	Bio - Pasta - Gericht <small>siehe Tagesangebot</small>				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Beilagenteller / Kinderteller:</b>	<b>Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen</b>				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Salate vom Buffet:</b>	<b>Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller</b>				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Desserts:</b>	Aprikosenjoghurt	Schokoladenpudding	Früchte/ Obst	Erdbeer-Quarkspeise	Vanillepudding
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	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