












Speiseplan

KW 43

23. Oktober 2017 bis 27. Oktober 2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Flädlesuppe (A1,C,J) Brokkolicremesuppe (J)	Klare Suppe mit Graupen (A1) Tomatencremesuppe (J)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J) Champignonsuppe (J)	Klare Brühe mit Kräuternocken (A1,C,J) Kohlrabicremesuppe (J)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen Kürbiscremesuppe (J)
siehe Aushang Tagesangebot					
Regionales Fleischgericht	Gyros - Geschnetzeltes vom Schwein mit Tomatenreis dazu Tzaziki 	Gebackene Kibbelinge leckere Fischnuggets im Backteig mit Salzkartoffeln und Rahmspinat 	Cremiger Milchreis mit Zimtucker dazu Apfelmus 	Gnocchipfanne mit Hähnchenstreifen und Zucchini dazu eine Kräutersahnesoße 	Rinderhasché in brauner Soße auf breiten Nudeln 
Allergene / Zusatzstoffe	J, C	A1, C, J	J, 21	A1, C, J, 24	A1, J
Vegetarisches Gemüsegericht	Penne Rigate in leichter Erbsen- Gorgonzolasoße 	Lauch - Quiche mit Käse überbacken 	Karotten-Nudeln in leichter Curry- Sahnesoße 	Orientalisches Bratgemüse mit Couscous und einer leichten Curry- Sahnesoße 	Kartoffel - Blechrösti mit Karotten, Zucchini und Rahmspinat 
Allergene / Zusatzstoffe	A1, J, 21	A1, C, J, N, 21	A1, C, J, N, 21	A1, N 21	A1, C, 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:	Aprikosenjoghurt	Schokoladenpudding	Früchte/ Obst	Erdbeer-Quarkspeise	Vanillepudding
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