


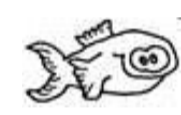




# Speiseplan

**KW 44**

**28. Oktober 2019 bis 01. November 2019**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Backerbsensuppe (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Blumenkohlcreme (J,N)	Feiertag
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Geschmorter Gulasch</b> mit Karottenwürfeln dazu Teigwaren 	<b>Herbst-Pfännle</b> mit Lauch, Kürbis und Speck dazu Knöpfelnudeln 	<b>Grießschnitte</b> mit Apfelmus und Zimtucker 	<b>Seefisch in Knusperpanade</b> mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 	
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N	A1,C,J,2,3,7,15	A1,J,21	A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang	
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Kartoffel-Kürbisgratin</b> goldgelb gebacken	<b>Kichererbsen</b> in Spinat-Tomatensauce auf Vollkorncouscus	<b>Vegetarische Paella</b> mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	<b>Konfettitopf</b> mit Paprika, Mais und Erbsen auf Hörnchennudeln	
Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006					
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J,N,21	A1,N,21	N,21	A1,J,N,21	
<b>Pasta - Variationen:</b>	 <b>Bio - Pasta - Gericht</b> entfällt in den Ferien				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Salate:</b>	siehe Ergänzungspeiseplan				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Desserts:</b>	Stracciatellajoghurt Alternativ Naturjoghurt (J)	Quarkspeise mit Aprikose	Obst	Joghurt mit Himbeeren	
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J	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

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.