









KW 44

28. Oktober 2019 bis 01. November 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Backerbsensuppe (A1,C,N)	Gemüsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Blumenkohlcreme (J,N)	Feiertag
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht	Geschmorter Gulasch mit Karottenwürfeln dazu Teigwaren 	Herbst-Pfännle mit Lauch, Kürbis und Speck dazu Knöpfeludeln 	Grießschnitte mit Apfelmus und Zimtucker 	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 	
Allergene / Zusatzstoffe	A1,N	A1,C,J,2,3,7,15	A1,J,21	A1,C,J,F aus nachhaltigem Fischfang	
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Kürbisgratin goldgelb gebacken	Kichererbsen in Spinat-Tomatensauce auf Vollkorncouscous 	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	Konfettitopf mit Paprika, Mais und Erbsen auf Hörnchennudeln	
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	A1,N,21	N,21	A1,J,N,21	
Desserts:	Stracciatella Joghurt	Quarkspeise mit Aprikose	Obst	Joghurt mit Himbeeren	
Allergene / Zusatzstoffe	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				