





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 Knöpfelnudeln 	Cordon Bleu an Kräuter-Schmandsauce dazu Herzoginkartoffeln 	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 
----------------------------------	---	--	--	--

Allergene / Zusatzstoffe A1,N A1,C,J,2,3,7,15 A1,C,J,2,3,7,15 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
---	--	---	--	---

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe J,N,21 A1,N,21 N,21 A1,J,N,21

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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