

KW 44

28. Oktober 2019 bis 01. November 2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------


Suppen: Montag: Tagessuppe, Dienstag: Tagessuppe, Mittwoch: Tagessuppe, Donnerstag: Tagessuppe, Freitag: Feiertag

Allergene / Zusatzstoffe

Menü 1	Geschmorter Gulasch mit Karottenwürfeln dazu Teigwaren	Herbst-Pfännle mit Lauch, Kürbis und Speck dazu Knöpfelnudeln	Cordon Bleu mit Kräuter-Schmandsauce und Herzoginkartoffeln	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade
Regionales Fleischgericht				

Allergene / Zusatzstoffe

Menü 2	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
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht				

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

Schneller Teller: Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe

Salate: Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts: Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

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