

Speiseplan

KW 44

30. Oktober 2017 bis 3. November 2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Kräutercreme (J)	Reformationstag	Allerheiligen	Klare Suppe mit Erbsen und Reis	Karottencreme (J)
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht	Hähnchenbrust gebraten in leichter Rahmsauce mit Spirelli	Heute ist Feiertag	Heute ist Feiertag	Bami Goreng Asianudeln mit gebratenem Gemüse mit Putenstreifen dazu Sweet - Chili - Sauce	Ragout vom Seefisch mit Wurzelgemüse dazu Vollkornreis
					
Allergene / Zusatzstoffe	A1, J,			A1, C, I, N, 11	A1, J, N, aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Rote Linsen Gemüseragout in leichter Curry - Sauce dazu Reis			Dinkel Gemüsebratlinge hausgemacht auf Wurzelgemüseragout dazu Reismudeln	Überbackene Zucchini an mediterraner Kräutersauce dazu Tagliatelle
					
Allergene / Zusatzstoffe	A1, I, J, N, 21			A1, I, J, N, 21	A1, J, 21
Pasta - Variationen:		Bio - Pasta - Gericht	siehe Tagesangebot		
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Beilagenteller / Kinderteller:		Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen			
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Salate vom Buffet:		Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller			
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Desserts:	Grießpudding			Früchte/ Obst	Quarkspeise mit Pfirsich
Allergene / Zusatzstoffe	A1, 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