








Speiseplan

KW 44

30. Oktober 2017 bis 3. November 2017

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen: Bare Brühe mit Grießklöschchen (A1,C,J) Kräutercreme (J)	Reformationstag	Allerheiligen	Klare Suppe mit Erbsen und Reis Kartoffelsuppe (J)	Buchstaben Suppen (A1,C,J) Karottencreme
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		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		Allergene / Zusatzstoffe		
A1, I, J, N, 21		A1, I, J, N, 21		
A1, J, 21				
Pasta - Variationen:		Bio - Pasta - Gericht	Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste	
Allergene / Zusatzstoffe		siehe Angebotsliste		
Salate:		siehe separate Angebotsliste		
Allergene / Zusatzstoffe		siehe Angebotsliste		
Desserts:	Grießpudding		Früchte/ Obst	Quarkspeise mit Pflirsich
Allergene / Zusatzstoffe		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