







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 Wurzelgemüse ragout dazu Reismudeln	Überbackene Zucchini an mediterraner Kräutersauce dazu Tagliatelle
					
Allergene / Zusatzstoffe	A1, I, J, N, 21			A1, I, J, N, 21	A1, J, 21
Snackgericht	Bunter Salatteller mit Schinken und Käse, Brötchen 3,50 € A1, J, S, 2, 3, 15, 23			Tomate und Mozzarella auf Ruccola, Brötchen 3,50 € A1, J	Bunter Salatteller mit gebratenen Tofustreifen, Brötchen 3,50 € A1, I
Vorbestellung bis 08:30 Uhr	Geräuchertes Forellenfilet mit Salatgarnitur + Brötchen 3,50 € A1, F, 15			Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat 3,50 € A1, J, S	Gefüllter Wrap mit Pute + Salat in Currydipp 3,50 € A1, G, 2

Desserts:

siehe Tagesangebot

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