

KW 45

04. November 2019 bis 08. November 2019

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

Suppe: Brokkolicremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Kartoffelsuppe (J,N) Klare Brühe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Zucchinicremesuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

**Regionales
Fleischgericht**

Hähnchen Fajitas
Weizenfladen gefüllt
mit Hähnchenfleisch und Gemüse



Penne Rigate
an Erbsen-Sahnesauce
und Schinkenstreifen



Angebratene Schupfnudeln
mit herbstlichem
Kürbisragout



Rindergeschnetzeltes
in Rosmarin-Balsamico
sauce dazu Kartoffelpüree



Kartoffel-Seelachsgratin
mit Brokkoliröschen
im Ofen gebacken



Allergene / Zusatzstoffe

A1,N

A1,J,N,2,3,15

A1,C,J,21

J

J,F aus nachhaltigem Fischfang

**Vegetarisches
Gemüsegericht**

Cremiger Kartoffeleintopf
mit Veggi-Würstchen
Croutons

Vegetarisches Moussaka
mit Kartoffeln, Aubergine
Zucchini und Tomate

Indische Gemüsepfanne
mit Zucchini und Paprika
dazu Reis

Hirse-Taboulé
mit Gemüsewürfeln
und Joghurtcreme

Schmetterlingsnudeln
an feiner Honig-Tomatensauce
mit Kirschtomaten

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

A1,J,I,N,21

N,21

A1,J,I, 21

J,N,21

A1,J,N,21

Schneller Teller:

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

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Salate:

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Desserts:

Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

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