

Speiseplan

KW 46

11. November 2019 bis 15. November 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N) Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N) Zucchini-cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Erbsencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J,N) Kohlrabi-cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,,C,N) Spinatcremesuppe (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Süße Polentaschnitte mit selbstgemachtem Zwetschgenkompott 	Knusprige Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Julienne-rahmgemüse 	Käserahmspätzle mit Schinkenstreifen im Ofen gebacken 	Zartes Geschnetzeltes in Erdnuss-Zitronengrassauce dazu Reis 	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse
Allergene / Zusatzstoffe	J,21	A1,J,N,F aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,2,3,15	D,J,N	A1,N
Vegetarisches Gemüsegericht	Tagliatelle an veganer Paprikasauce	Asiatische Wokgemüse in Sojasauce dazu Reis	Mediterranes Gemüse an Tomatensauce auf Vollkornbulgur	Kartoffel-Kürbisgratin goldgelb gebacken	Karotten-Hirsebratlinge selbstgemacht auf Linsengemüse
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,I,N,21	A1,I,N,21	A1,N,21	J,N,21	A1,C,J,N,21
Pasta - Variationen:	Bio - Pasta - Gericht siehe Ergänzungspeiseplan				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Salate:	siehe separate Angebotsliste				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Kefir Orange-Vanille Alternativ Naturjoghurt (J)	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Sahnepudding Alternativ Obst (+10ct)	Quarkspeise mit Himbeer
Allergene / Zusatzstoffe	J		J	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
Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.