





11. November 2019 bis 15. November 2019

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

Suppen: Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N) Zucchini cremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Kohlrabi cremesuppe (J,N) Buchstabensuppe (A1,C,N)

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales Fleischgericht	Wildgulasch in Rotweinsauce dazu Teigwaren	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

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

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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