

KW 47

18. November 2019 bis 22. November 2019


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

Suppen: Käsecremesuppe (J,N) Kartoffelsuppe (A1,J,N) Minestrone (A1,C,N) Reisnudelsuppe (A1,N) Karottencremesuppe (J,N)

Menü 1 <small>Regionales Fleischgericht</small>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Wienerle	Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Currysauce dazu Reis	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Käse überbacken	Teigtaschen mit Käsefüllung an Tomatensahnesauce	Feines Fischragout mit Wurzelgemüse und Reis
					

Allergene / Zusatzstoff: A1,C,K 2,3,15 J,N J,N A1,C,J,N J,F aus nachhaltigem Fischfang

Menü 2 <small>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</small>	Kartoffel-Spinatgratin goldgelb gebacken	Orientalisches Linsengericht in Tomatenragout auf Vollkorn Couscous	Cremige Kürbissauce auf Pennenudeln	Paprika-Reispfanne dazu eine feine Joghurtsauce	Mediterraner Eintopf mit Zucchini, Paprika, Tomate und Croutons
--	---	---	--	--	---

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoff: J,N,21 A1,N,21 A1,J,N,21 J,N,21 A1,N,21

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