

KW 47

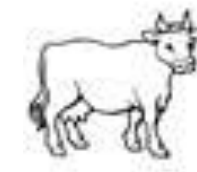
18. November 2019 bis 22. November 2019

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

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


Allergene / Zusatzstoffe

Regionales Fleischgericht	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 / Zusatzstoffe	A1,C,K 2,3,15	J,N	J,N	A1,C,J,N	J,F aus nachhaltigem Fischfang
--------------------------	---------------	-----	-----	----------	--------------------------------

Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	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 / Zusatzstoffe	J,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	J,N,21	A1,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