







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 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 / Zusatzstoff	A1,C,K 2,3,15	J,N	J,N	A1,C,J,N	J,F aus nachhaltigem Fischfang
Menü 2 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 / Zusatzstoff	J,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	J,N,21	A1,N,21
Desserts:	Obst	Joghurt mit Pfirsich	Buttermilchdessert Mango	Pudding mit Nuss	Quarkspeise mit Kirschen
Allergene / Zusatzstoffe		J	J	J	J