

Speiseplan

KW 47

18. November 2019 bis 22. November 2019

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

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

Allergene / Zusatzstoffe

**Regionales
Fleischgericht**

Schwäbisches Linsengericht
mit Spätzle
und Wienerle



Hähnchengeschnetzeltes
in Pfirsich-Currysauce
dazu Reis



Kartoffelaufbau
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,21

J,F aus nachhaltigem Fischfang

**Vegetarisches
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

**Pasta -
Variationen:**



Bio - Pasta - Gericht siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Beilagenteller / Kinderteller:

Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Salate vom Buffet:

Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Desserts:

Obst

Joghurt mit Pfirsich

Buttermilchdessert Mango

Pudding mit Nuss

Quarkspeise mit Kirschen

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