












KW 48

25. November 2019 bis 29. November 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Nudelsuppe (A1,C,N)	Kürbiscremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Aushang Tagesangebot				
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Schaschliktopf</b> mit Paprika dazu Teigwaren 	<b>Fladenbrot</b> gefüllt mit Putengyros, Rohkost und Zaziki 	<b>Rinderhasché</b> in brauner Sauce auf breiten Nudeln 	<b>Pollo Fino</b> an Paprika und Zitrone dazu Reis 	<b>Leckere Fischnuggets</b> mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N	A1,J	A1		A1,C,J,S aus nachhaltigem Fischfang
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Kartoffel-Blumenkohlgratin</b> goldgelb gebacken 	<b>Öhrchennudeltopf</b> mit Brokkoli und Erbsen in weißer Sauce 	<b>Ratatouille</b> in Tomatensauce auf Couscous 	<b>Vollkornpenne</b> auf Linsenbolognese 	<b>Chilli sin Carne</b> dazu Reis 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J,N,21	A1,J,N,21	A1,N,21	A1,N,21	I,N,21
<b>Desserts:</b>	siehe Tagesangebot				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>					
<b>Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel</b>		<b>sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007.</b> ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006			