

KW 48

25. November 2019 bis 29. November 2019

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag






Freitag

Suppen: 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)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren	Fladenbrot gefüllt mit Putengyros, Rohkost und Zaziki	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln	Cremiger Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp
					

Allergene / Zusatzstoffe A1,N A1,J A1 J A1,C,J,S aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches Gemüsegericht	Kartoffel-Blumenkohlgratin goldgelb gebacken	Öhrchennudeltopf mit Brokkoli und Erbsen in weißer Sauce	Ratatouille in Tomatensauce auf Couscous	Vollkornpenne auf Linsenbolognese	Chilli sin Carne dazu Reis
					

Allergene / Zusatzstoffe J,N,21 A1,J,N,21 A1,N,21 A1,N,21 I,N,21

Salate: siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

Desserts:	Aprikosenjoghurt	Grießpudding	Erdbeerquark	Obst	Kefirdessert Zitrone
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,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