






Speiseplan

KW 04

20. Januar 2020 bis 24. Januar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)	Zucchini-cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Kohlrabi-cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Süße Polentaschnitte mit selbstgemachtem Zwetschgenkompott 	Backfisch mit Kartoffelecken und Joghurtremoulade 	Süßkartoffel-Gulasch in Rahmsauce dazu Spätzle 	Zartes Geschnetzeltes in Erdnuss-Zitronengrassauce dazu Reis 	Spaghetti Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse 
Allergene / Zusatzstoff	J,21	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J	D,J,N	A1,N
Vegetarisches Gemüsegericht	Tagliatelle an veganer Paprikasauce	Asiatische Wokgemüse in Sojasauce dazu Reis	Mediterranes Gemüse an Tomatensauce auf Vollkornbulgur	Kartoffel-Kürbisgratin goldgelb gebacken	Karotten-Hirsebratlinge selbstgemacht auf Linsengemüse
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	A1,I,N,21	A1,I,N,21	A1,N,21	J,N,21	A1,C,J,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:	Kefir Orange-Vanille	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Sahnepudding	Himbeer Quarkspeise
Allergene / Zusatzstoffe	J		J	J	J