










KW 04

20. Januar 2020 bis 24. Januar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N)	Zucchini cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Kohlrabi cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
Allergene / Zusatzstoff:					
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
Desserts:	Kefir Orange-Vanille	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Sahnepudding	Himbeer Quarkspeise
Allergene / Zusatzstoff:	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					