

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**

Irish Stew
Traditioneller Eintopf
mit Wintergemüse
und Lammfleisch



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 / Zusatzstoffe

N

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 / Zusatzstoffe

A1,I,N,21

A1,I,N,21

A1,N,21

J,N,21

A1,C,J,N,21

Desserts:

siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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