

Speiseplan

KW 04

20. Januar 2020 bis 24. Januar 2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Suppen:	Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N) Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N) Zucchini-cremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Erbsencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J,N) Kohlrabi-cremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,,C,N) Spinatcremesuppe (J,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 / Zusatzstoffe

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

Pasta - Variationen:	Bio - Pasta - Gericht siehe Ergänzungspeiseplan
---------------------------------	--------------------------------------------------------

Allergene / Zusatzstoffe

Salate:	siehe separate Angebotsliste
----------------	------------------------------

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts:	Kefir Orange-Vanille Alternativ Naturjoghurt (J)	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten	Sahnepudding Alternativ Obst (+10ct)	Quarkspeise mit Himbeer
------------------	-----------------------------------------------------	------	--------------------------	-----------------------------------------	-------------------------

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

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.