


Ergänzungs-Speiseplan

hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

KW 51

16. Dezember 2019 bis 20. Dezember 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Flädlesuppe (A1,C,J,N) Brokkolicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Nudelsuppe (A1,C,J,N) Kartoffelsuppe (A1,J,N)	Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Champignoncremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N) Zucchini-cremesuppe (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Alternativgerichte:		A1	Spaghetti Bolognese (A1,J) mit geriebenem Käse		
	Diese sind	A2	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (A1,C,J,2,3)		
	montags	A3	Überbackene Käserahmspätzle (A1,C,J)		
	leider nicht	A4	Sloppy Joe - 2 Brötchen mit Hackfleischfüllung (A1,N)		
	wählbar	A5	Pizza "Margherita" A1,C,J		
Allergene / Zusatzstoffe					
Rahmgemüse:	Maisgemüse (J)	Rosenkohl (J)	Blumenkohl (J)	Kaisergemüse (J)	Blattspinat (J)
Naturgemüse:	Brokkoli	Gemischtes Buttergemüse	Feine Erbsen	Fingermöhrcchen	Asiagemüse
Allergene / Zusatzstoffe					
Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot					
Pasta-Saucen:	Napoli (A1,N) Pasta veg. Bolognese (A1,N)	Napoli (A1,N) Pesto-Sahnesauce (A1,J,N)	Napoli (A1,N) Arrabiata (A1,N)	Napoli (A1,N) Spinat-Sahnesauce (A1,J,N)	Napoli (A1,N) Honig-Tomatensauce (A1,J,N)
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					
Salate:	Karottensticks Selleriesticks Rote Betesalat	Hirtensalat Blattsalat Kohlrabisalat Essig-Öl	Rotkrautsalat Nudelsalat (A1) Mais-Bohnensalat	Gurkensalat in Sahne (J) Blattsalat Farmersalat (J)	Tomatensalat Linsensalat Karottensalat
Allergene / Zusatzstoffe					
Desserts:	Quarkspeise mit Honig	Joghurt mit Erdbeer	Pudding mit Vanille Alternativ Naturjoghurt (J)	Obst	Joghurt mit Zitrone
Allergene / Zusatzstoffe					

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