

KW 51

16. Dezember 2019 bis 20. Dezember 2019

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

Suppe: Brokkolicremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Kartoffelsuppe (J,N) Klare Brühe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Zucchini cremesuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Penne Rigate an Erbsen-Sahnesauce und Schinkenstreifen	Hähnchen Fajitas Weizenfladen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Gemüse	Angebratene Schupfnudeln mit feinem Kürbisragout	Rindergeschnetzeltes in Rosmarin-Balsamicosauce dazu Kartoffelpüree	Mildes Kokos-Fisch-Curry mit Karottenscheiben und Blattspinat, dazu Reis
----------------------------------	--	--	--	---	--



Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,N,2,3,15

A1,N

A1,C,J,21

J

J,F aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches Gemüsegericht	Cremiger Kartoffeleintopf mit Veggi-Wurstchen und Vollkornbrot	Vegetarisches Moussaka mit Kartoffeln, Aubergine Zucchini und Tomate	Indische Gemüsepfanne mit Zucchini und Paprika dazu Reis	Hirse-Taboulé mit Gemüsewürfeln und Joghurtcreme	Schmetterlingsnudeln an cremiger Honig-Tomatensauce mit Kirschtomaten
------------------------------------	--	--	--	--	---

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,J,I,N,21

N,21

A1,J,I, 21

J,N,21

A1,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