

KW 51

16. Dezember 2019 bis 20. Dezember 2019

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

Suppe: Montag: Brokkolicremesuppe (J,N) Dienstag: Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Mittwoch: Kartoffelsuppe (J,N) Donnerstag: Klare Brühe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Freitag: 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-Balsamico sauce
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

Schneller Teller:

Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Salate:

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

Desserts:

Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe

Siehe Tagesaushang

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