

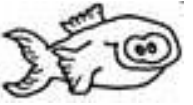
KW 5

27. Januar 2020 bis 31. Januar 2020

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

Suppen: Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N) Zucchini cremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Kohlrabi cremesuppe (J,N) Buchstabensuppe (A1,C,N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Quesedillas Weizentortilla mit Hackfleisch-Gemüsefüllung dazu geriebener Käse	Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelbrei und brauner Sauce	Seelachswürfel in cremiger Spinatsauce auf Tagliatelle	Falafel auf Tomatenbulgur mit Joghurdipp	Geflügelgeschnetzeltes an Kräutersahnesauce und Wintergemüse dazu Zöpfchennudeln
					

Allergene / Zusatzstoffe A1,N J,2,4,15 A1,J,F,N aus nachhaltigem Fischfang A1,J,N,21 A1,J

Vegetarisches Gemüsegericht	Penne al Pomodoro mit Lauch-Sahnesauce und getrockneten Tomaten	Quinoa-Pfännle mit Tomaten und Pilzen an roter Paprikasauce	Feines Risotto mit angebratenen Kürbiswürfeln	Gratinierter Spitzkohl mit Kartoffelscheiben und Kräutern	Rote Linsen Gemüseragout in leichter Curry-Sauce Vollkornreis
					

Allergene / Zusatzstoffe A1,J,N,21 N,21 J,N,21 J,N,21 J,N,21

Desserts: Karamell-Pudding Joghurt mit Heidelbeeren Buttermilchdessert Gartenfrucht Obst Quarkspeise mit Pfirsich

Allergene / Zusatzstoffe J J J J J

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