






KW 5

27. Januar 2020 bis 31. Januar 2020





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

Suppen: Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N) Zucchinicremesuppe (J,N) Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Kohlrabicremesuppe (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 | Cevapcici 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 in Lauch-Sahnesauce mit 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: siehe Tagesangebot

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