

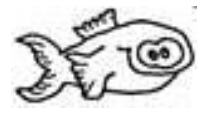












# Speiseplan

KW 5

27. Januar 2020 bis 31. Januar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Klare Suppe mit Grießklößchen (A1,C,N) Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N) Zucchinicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Erbsencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J,N) Kohlrabicremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N) Spinatcremesuppe (J,N)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>			siehe Aushang Tagesangebot		
<b>Regionales</b>					
<b>Fleischgericht</b>	<b>Quesedillas</b> Weizentortilla mit Hackfleisch-Gemüsefüllung dazu geriebener Käse 	<b>Gebackener Fleischkäse</b> mit Kartoffelbrei und brauner Sauce 	<b>Seelachswürfel</b> in cremiger Spinatsauce auf Tagliatelle 	<b>Falafel</b> auf Tomatenbulgur mit Joghurt 	<b>Geflügelgeschmetzeltes</b> an Kräutersahnesauce und Wintergemüse dazu Zöpfchennudeln 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N	A1,N	A1,J,F,N aus nachhaltigem Fischfang	A1,J,N,21	A1,J
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Penne al Pomodoro</b> mit Lauch-Sahnesauce und getrockneten Tomaten 	<b>Quinoa-Pfännle</b> mit Tomaten und Pilzen an roter Paprikasauce 	<b>Feines Risotto</b> mit angebratenen Kürbiswürfeln 	<b>Gratinierter Spitzkohl</b> mit Kartoffelscheiben und Kräutern 	<b>Rote Linsen Gemüseragout</b> in leichter Curry-Sauce Vollkornreis 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,N,21	N,21	J,N,21	J,N,21	J,N,21
<b>Pasta - Variationen:</b>		siehe separate Angebotsliste			
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>		siehe Angebotsliste			
<b>Salate:</b>	siehe separate Angebotsliste				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Desserts:</b>	Karamell-Pudding Alternativ Obst	Joghurt mit Heidelbeeren	Buttermilchdessert Gartenfrucht Alternativ Naturjoghurt (J)	Obst	Quarkspeise mit Pfirsich
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	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  
Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.