

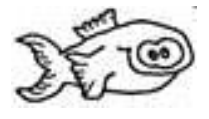












Speiseplan

KW 5

27. Januar 2020 bis 31. Januar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	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)
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 Joghurt 	Geflügelgeschnetzeltes an Kräutersahnesauce und Wintergemüse dazu Zöpfchennudeln 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,N	A1,N	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
Pasta - Variationen:		siehe separate Angebotsliste			
Allergene / Zusatzstoffe		siehe Angebotsliste			
Salate:	siehe separate Angebotsliste				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Karamell-Pudding Alternativ Obst	Joghurt mit Heidelbeeren	Buttermilchdessert Gartenfrucht Alternativ Naturjoghurt (J)	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
Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.