






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

Menü 1 Regionales Fleischgericht inkl. Salat vom Buffet	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 Joghurtdipp	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

Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht inkl. Salat vom Buffet	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

Schneller Teller: Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.
exkl. Salat vom Buffet

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