
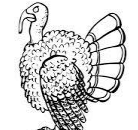











Speiseplan

KW 6

03. Februar 2020 bis 07. Februar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Brühe mit Julienne (N)	Kürbiscremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Regionales Fleischgericht	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Putengyros mit Tomatenreis und Zaziki 	Cremiger Milchreis mit Zimtzucker und Apfelmus 	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln 	Leckere Fischnuggets mit Drillingkartoffeln und 7-Kräuter-Dipp 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,N	J,N	J	A1, C	A1,C,J,S aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Kartoffel-Blumenkohlgratin goldgelb gebacken 	Öhrchennudeltopf mit Brokkoli und Erbsen in weißer Sauce 	Ratatouille in Tomatensauce auf Couscous 	Vollkornpenne auf Linsenbolognese 	Chilli sin Carne dazu Reis 
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	A1,J,N,21	A1,N,21	A1,N,21	I,N,21
Pasta - Variationen:	Bio - Pasta - Gericht <small>siehe Tagesangebot</small> 				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Beilagenteller / Kinderteller:	Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Salate vom Buffet:	Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Desserts:	Aprikosenjoghurt	Grießpudding	Obst	Erdbeerquark	Kefirdessert Zitrone
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,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