



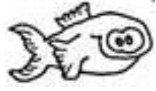








Speiseplan

KW 6

03. Februar 2020 bis 07. Februar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J,N) Brokkolicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N) Kartoffelsuppe (J,N)	Flädlesuppe (A1,C,J,N) Kürbiscremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N) Zucchinicremesuppe (J,N)
	siehe Aushang Tagesangebot				
Regionales Fleischgericht	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Putengyros mit Tomatenreis und Zaziki 	Cremiger Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus 	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln 	Leckere Fischnuggets mit Drillingkartoffeln und 7-Kräuter-Dipp 
CCC Allergene / Zusatzstoffe	A1	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 Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Salate:	siehe separate Angebotsliste				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe separate Angebotsliste				
Desserts:	Aprikosenjoghurt	Grießpudding Alternativ Naturjoghurt (J)	Obst	Erdbeerquark	Kefirdessert Zitrone Alternativ Obst (+10 Cent)
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,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.