

KW 7

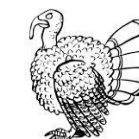
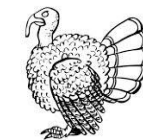
10. Februar 2020 bis 14. Februar 2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Suppen: Backerbsensuppe (A1,C,N) Gemüsecremesuppe (J,N) Minestrone (A1,C,N) Blumenkohlcreme (J,N) Klare Suppe mit Gemüse Julienne (N)

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht	Geschmorter Gulasch mit Karottenwürfeln dazu Teigwaren	Putengeschnetzeltes in Orangen-Estragonsauce dazu Reis	Cordon Bleu an Kräuter-Schmandsauce dazu Herzoginkartoffeln	Winter-Pfännle mit Lauch, Karotten und Speck dazu Knöpfleudeln	Kartoffel-Seelachsgratin mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken
----------------------------------	---	---	--	---	--



Allergene / Zusatzstoffe A1,N J,N A1,C,J,2,3,7,15 A1,C,J,2,3,7,15 J,N,F aus nachhaltigem Fischfang

Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Waldpilzgratin goldgelb gebacken	Kichererbsen in Gemüsewürfel-Tomatensauce auf Vollkorncouscous	Buntes Bratgemüse mit Kartoffelschiffchen	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	Pasta mit Honig-Tomatensauce und Kirschtomaten
---	--	---	---	--	---

Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe J,N,21 A1,N,21 N,21 N,21 A1,J,N,21

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe

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