

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 Knöpfeludeln      **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**      **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

Vegetarisches  
BIO - Gemüsegericht

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

**Schneller Teller:** Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

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

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

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