

Ergänzungs-Speiseplan

hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

KW 7

11. Februar 2019 bis 15. Februar 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Grießklöschchen (A1,C,J) Kräutercreme (J)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,J) Paprikacremesuppe (J)	Klare Suppe mit Graupen (A3) Erbsencremesuppe (J)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C) Kohlrabicremesuppe (J)	Buchstabensuppe (A1,C,J) Kürbiscremesuppe (J)
Allergene / Zusatzstoffe					
Alternativgerichte:		B1	Gebackene Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Joghurtremoulade (A1, C, J)		
	Diese sind	B2	Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Apfelmus (A1,C,J,2,3)		
	montags	B3	Überbackener Nudelaufauf in Tomatensahnesauce (A1,C,J)		
	leider nicht	B4	Cheeseburger vom Rind mit Kartoffelecken und Ketchup (A1,C,J)		
	wählbar	B5	Pizza "Margherita" (A1,C,J)		
Allergene / Zusatzstoffe					
Rahmgemüse:	Feine Erbsen (J)	Mais (J)	Lauchgemüse (J)	Gelbe Karottenscheiben (J)	Wirsing (J)
Naturgemüse:	Balkangemüse	Gemischtes Buttergemüse	Julienne-Gemüse	Kaisergemüse	Leipziger Allerlei
Allergene / Zusatzstoffe					
Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot					
Pasta-Saucen:	1. Pasta Napoli (A1) 2. Pasta Tomate-Lauch-Sahne (A1,J)	1. Pasta Napoli (A1) 2. Pasta Arrabiata (A1)	1. Pasta Napoli (A1) 2. Pasta Pestosahne (A1,J)	1. Pasta Napoli (A1) 2. Pasta Tomatensahne (A1,J)	Pasta Napoli (A1) 2. Pasta Gemüsesahne (A1,J)
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					
Salate:	Brechbohnenalat Karottensalat Weisskrautsalat	Rotkrautsalat Blattsalat Hirtensalat	Gurkensalat (J) Reissalat Selleriesalat (J)	Farmersalat (J) Blattsalat Rote-Betesalat	Mais-Bohnenalat Blattsalat Kohlrabisalat Essig-Öl
Allergene / Zusatzstoffe					
Desserts:	Karamell-Pudding	Joghurt mit Heidelbeeren	Obst / Früchte	Buttermilchdessert Gartenfrucht	Quarkspeise mit Pfirsich
Allergene / Zusatzstoffe					