












Speiseplan

KW 7

11. Februar 2019 bis 15. Februar 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Grießklöschchen (A1,C)	Paprikacremesuppe (J)	Klare Suppe mit Graupen (A3)	Kohlrabicremesuppe (J)	Buchstabensuppe (A1,C)
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Regionales					
Fleischgericht	Paniertes Schnitzel mit Bratensauce und Kartoffelecken 	Quesedillas Weizentortilla mit Hackfleisch-Gemüsefüllung dazu aeriebener Käse 	Putenrahmgeschnetzeltes dazu Teigwaren 	Falafelsticks mit mediterranem Vollkornbulgur dazu ein Joghurtdipp 	Feine Lachsstückchen in Blattspinatsauce auf Linguine 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,C	A1	A1,J	A1,J,N,21	A1,J, aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Penne 'al Pomodoro in Lauch- Tomatensauce 	Kartoffel-Blumenkohlgratin mit Käse goldgelb gebacken 	Risotto Funghi mit Champignons 	Erbsen-Kartoffel-Eintopf mit Veggi-Würstchen dazu Landbrot 	Rote Linsen Gemüseragout in leichter Curry-Sauce dazu Reis 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,21	A1,J,21	J,21	A1,J,N,21	J, N, 21
Pasta - Variationen:	Bio - Pasta - Gericht siehe Tagesangebot 				
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:	Karamell-Pudding	Joghurt mit Heidelbeeren	Früchte / Obst	Buttermilchdessert Gartenfrucht	Quarkspeise mit Pflirsich
Allergene / Zusatzstoffe	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