














Speiseplan

KW 7

11. Februar 2019 bis 15. Februar 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Grießklöschen (A1,C) Kräutercremesuppe (J)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C) Paprikacremesuppe (J)	Klare Suppe mit Graupen (A3) Erbsencremesuppe (J)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J) Kohlrabicremesuppe (J)	Buchstaben Suppe (A1,C) Kürbiscremesuppe (J)
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht	Paniertes Schnitzel mit Bratensauce und Kartoffelecken 	Quesedillas Weizentortilla mit Hackfleisch-Gemüsefüllung dazu geriebener Käse 	Putenrahmgescnnetztes dazu Teigwaren 	Falafelsticks mit mediterranem Vollkornbulgur dazu ein Joghurdipp 	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,I,N,21	J, 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 Angebotsliste				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Karamell-Pudding	Joghurt mit Heidelbeeren	Früchte / Obst	Buttermilchdessert Gartenfrucht	Quarkspeise mit Pfirsich
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				