

# Speiseplan

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 geriebener Käse	Putenrahmgescnetzeltes 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-Wurstchen 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

**Salat - Variationen** *Folgende Auswahl steht Ihnen täglich zur Verfügung:*  
 1 = Bunter Salatteller mit Schinken und Käse, Brötchen    A1, J, S, 2,3,15,23  
 2 = Griechischer Hirtensalat mit Feta und Oliven, Brötchen    A1, J,  
 3 = Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen, Brötchen    A1, C, J, G  
 4 = Tomate und Mozzarella auf Ruccola, Brötchen    A1,J,  
 5 = Bunter Salatteller mit gebratenen Tofustreifen, Brötchen    A1, C, I, J,

Inkl. Suppe und Dessert

**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