

KW 7

11. Februar 2019 bis 15. Februar 2019






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--	--------	----------	----------	------------	---------

**Suppen:** Klare Suppe mit Grießklöschen (A1,C)      Paprikacremesuppe (J)      Klare Suppe mit Graupen (A3)      Kohlrabicremesuppe (J)      Buchstabensuppe (A1,C)

Allergene / Zusatzstoffe

Menü 1	Paniertes Schnitzel mit Bratensauce und Kartoffelecken	Quesedillas Weizentortilla mit Hackfleisch-Gemüsefüllung dazu geriebener Käse	Putenrahmgescchnetzeltes dazu Teigwaren	Falafelsticks mit mediterranem Vollkornbulgur dazu ein Joghurt dip	Feine Lachsstückchen in Blattspinatsauce auf Linguine
Regionales Fleischgericht inkl. Salat vom Buffet					

Allergene / Zusatzstoffe      A1,C      A1      A1,J      A1,J,N,21      A1,J, aus nachhaltigem Fischfang

Menü 2	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
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht inkl. Salat vom Buffet					

Allergene / Zusatzstoffe      A1,J,21      A1,J,21      J,21      A1,I,N,21      J, N, 21

**Schneller Teller:** Hier bieten wir Ihnen ein ab KW 47 täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.  
exkl. Salat vom Buffet

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