










KW 8

17. Februar 2020 bis 21. Februar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Kräutercremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N)	Erbsencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Striebele (A1,C,J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Rote-Linsenpfanne mit Rinderhack auf Makkaroni 	Knusprige Kartoffelrösti auf Schinken-Pilzragout in Rahm 	Geflügelgeschnetzeltes in Zucchini-Kräutersauce dazu Reis 	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 	Asiatische Nudeln mit frischem Gemüse in Sojasauce 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,N	A1,C,J,N,2,3,15	J,N	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,I
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Kartoffel-Brokkoligratin im Ofen gebacken	Pasta mit Feta, Blattspinat, getr. Tomaten	Cremige Gemüsepfanne mit Brokkoli, Karotte und Blumenkohl auf Vollkornbulgur	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln	Feines Risotto mit Karottenwürfeln
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	J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	J,N,21
Desserts:	Buttermilchdessert Mango	Obst	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Pudding mit Toffee
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					