

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

Menü 1	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
Regionales Fleischgericht					

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	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
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht					

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

Schneller Teller: Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

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

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

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