




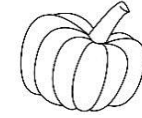




Speiseplan



KW 8

18. Februar 2019 bis 22. Februar 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Käsecremesuppe (J)	Klare Suppe mit Muschelnudeln (A1)	Kartoffelsuppe (A1,J)	Reisnudelsuppe (A1)	Karottencremesuppe (J)
Allergene / Zusatzstoffe			siehe Aushang Tagesangebot		
Regionales Fleischgericht	Süße Polentaschnitte mit Zwetschgenkompott 	Seefisch in Knusperpanade mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade 	Geschmorter Gulasch vom Rind dazu Spiralnudeln 	Hackfleischpfanne mit Zucchini und Aubergine dazu Vollkorncouscous 	Cremiger Ofen-Reis mit Putenschinkenstreifen goldgelb gebacken 
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	A1	A1	C,J,N, 2,3,15
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Konfetti-Topf mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln	Frisches Kürbisragout mit leichter Ingwernote dazu Reis 	Karotten-Pastinakengratin mit Kartoffelscheiben im Ofen gebacken	Vegetarische Paella mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	Bratgemüse in fruchtiger Sauce auf Tomatenbulgur
Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,21	A1,J,21	A1,J,21	21	A1,21
Pasta - Variationen:	Bio - Pasta - Gericht siehe Tagesangebot 				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Beilagenteller / Kinderteller:	Stellt euch am Buffet aus allen Beilagen und Soßen inkl. Salat ein Menü zusammen				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Salate vom Buffet:	Beilagensalat / Kleiner Salatteller / Großer Salatteller				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Desserts:	Früchte/Obst	Stracciatella Joghurt	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta-Pudding
Allergene / Zusatzstoffe	J	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				