

# Speiseplan

KW 8

18. Februar 2019 bis 22. Februar 2019

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

<b>Suppen:</b>	Backerbsensuppe (A1,C) Käsecremesuppe (J)	Klare Suppe mit Muschelnudeln (A1) Kartoffelsuppe (J.A1)	Minestrone (N) Gemüsecremesuppe (N,J)	Reisnudelsuppe (A1) Blumenkohlcreme (J)	Klare Suppe mit Gemüse Julienne Karottencreme (J)
----------------	--	---	--	--	--

Allergene / Zusatzstoffe siehe Aushang Tagesangebot

<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Süße Polentaschnitte</b> mit Zwetschgenkompott  	<b>Seefisch in Knusperpanade</b> mit Petersilienkartoffeln und Joghurtremoulade  	<b>Geschmorter Gulasch</b> vom Rind dazu Spiralnudeln  	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Zucchini und Aubergine dazu Vollkorncouscous  	<b>Cremiger Ofen-Reis</b> mit Putenschinkenstreifen goldgelb gebacken  
--------------------------------------	---	--	--	--	--

Allergene / Zusatzstoffe C,J,N,2,3,15

<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Konfetti-Topf</b> mit Erbsen, Mais und Paprika dazu Hörnchennudeln	<b>Frisches Kürbisragout</b> mit leichter Ingwernote dazu Reis 	<b>Karotten-Pastinakengratin</b> mit Kartoffelscheiben im Ofen gebacken	<b>Vegetarische Paella</b> mit frischem Gemüse pikant abgeschmeckt	<b>Bratgemüse</b> in fruchtiger Sauce auf Tomatenbulgur
--	---	--	---	--	---

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 A1,21

**Pasta - Variationen:**  **Bio - Pasta - Gericht** siehe Ergänzungspeiseplan

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

**Salate:** siehe Ergänzungspeiseplan

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

<b>Desserts:</b>	Früchte/Obst	Stracciatella Joghurt	Quarkspeise mit Aprikose	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta-Pudding
------------------	--------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	---------------------

Allergene / Zusatzstoffe 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