

**KW 8**

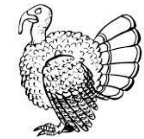
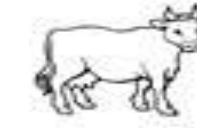
**18. Februar 2019 bis 22. Februar 2019**

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

**Suppen:** Käsecremesuppe (J) Klare Suppe mit Muschelnudeln (A1) Kartoffelsuppe (A1,J) Reismudelsuppe (A1) Karottencremesuppe (J)

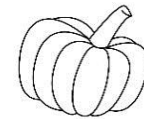
**Allergene / Zusatzstoffe**

<b>Menü 1</b> Regionales Fleischgericht	<b>Badisches Ochsenfleisch</b> mit Bouillionkartoffeln und Meerrettichsauce	<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** J,5 A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang A1,C A1 C,J,N,2,3,15

<b>Menü 2</b> Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	<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,J,21 A1,J,21 A1,J,21 21 A1,21

**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