









KW 09

24. Februar 2020 bis 28. Februar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Käsecremesuppe (J,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Reisnudelsuppe (A1,N)	Karottencremesuppe (J,N)
<b>Menü 1</b>  Regionales Fleischgericht	<b>Jägerpfännle</b> mit Pilzen dazu Spätzle  	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Pfirsich-Currysauce dazu Reis  	<b>Kartoffelauflauf</b> mit Rinderhack und Käse überbacken  	<b>Teigtaschen</b> mit Käsefüllung an Tomatensahnesauce  	<b>Feines Fischragout</b> mit Wurzelgemüse und Reis  
<b>Allergene / Zusatzstoff</b>	A1,C,J	J,N	J,N	A1,C,J,N	J,F aus nachhaltigem Fischfang
<b>Menü 2</b>  Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	<b>Kartoffel-Spinatgratin</b> goldgelb gebacken	<b>Orientalisches Linsengericht</b> in Tomatenragout auf Vollkorn Couscous	<b>Pasta</b> an Gemüsesahnesauce	<b>Paprika-Reispfanne</b> dazu eine feine Joghurtsauce	<b>Mediterraner Eintopf</b> mit Zucchini, Paprika, Tomate dazu Baguette
Alle Gerichte dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006					
<b>Allergene / Zusatzstoff</b>	J,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	J,N,21	A1,N,21
<b>Desserts:</b>	Pudding mit Nuss	Joghurt mit Pfirsich	Buttermilchdessert Mango	Obst	Quarkspeise mit Kirschen
<b>Allergene / Zusatzstoff</b>	J	J	J		J