

KW 09

24. Februar 2020 bis 28. Februar 2020


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

Suppen: Käsecremesuppe (J,N) Kartoffelsuppe (J,N) Minestrone (A1,C,N) Reismudelsuppe (A1,N) Karottencremesuppe (J,N)

Menü 1 <small>Regionales Fleischgericht</small>	Jägerpfännle mit Pilzen dazu Spätzle	Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Currysauce dazu Reis	Kartoffelauf mit Rinderhack und Käse überbacken	Teigtaschen mit Käsefüllung an Tomatensahnesauce	Feines Fischragout mit Wurzelgemüse und Reis
					


Allergene / Zusatzstoffe: A1,C,J J,N J,N A1,C,J,N J,F aus nachhaltigem Fischfang

Menü 2 <small>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</small>	Kartoffel-Spinatgratin goldgelb gebacken	Orientalisches Linsengericht in Tomatenragout auf Vollkorncouscous	Pasta an Gemüsesahnesauce	Paprika-Reispfanne dazu eine feine Joghurtsauce	Mediterraner Eintopf 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

Allergene / Zusatzstoffe: J,N,21 A1,N,21 A1,J,N,21 J,N,21 A1,N,21

Desserts: siehe Tagesangebot

Allergene / Zusatzstoffe: Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Oko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006