







# Speiseplan

KW 9

25. Februar 2019 bis 01. März 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe:</b>	Brokkolicremesuppe (J)	Klare Suppe mit Graupen (A3)	Kartoffelsuppe (J)	Klare Brühe mit Kräuternocken (A1,C,J)	Zucchinicremesuppe (J)
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>			siehe Aushang Tagesangebot		
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Penne Rigate</b> an Schinken-Sahnesauce 	<b>Angebratene Cevapcici</b> aus Rinderhackfleisch dazu Tomatenreis und ein Dipp 	<b>Kartoffel-Lachsgratin</b> mit Brokkoliröschen im Ofen gebacken 	<b>"Schmutzige Dunschdig-Essen"</b> Pfannkuchen mit Rahmspinatfüllung 	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in süß-sauer Sauce dazu Reis 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,2,15	J	J,F aus nachhaltigem Fischfang	A1,C,J,21	
<b>Vegetarisches Gemüsegericht</b>	<b>Ofen-Spitzkohl</b> mit Kartoffelscheiben an Café de Paris Sauce im Ofen gebacken	<b>Schmetterlingsnudeln</b> an feiner Honig-Tomatensauce	<b>Indische Gemüsepfanne</b> mit Zucchini und Paprika dazu Reis	<b>Bulgur-Pilaw</b> mit Kichererbsen und Joghurt-Minze-Sauce	<b>Fasnachtssuppe</b> Deftiger Kartoffeleintopf mit Veggi-Würstchen, dazu Vollkornbrot
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,21	A1,J,21	A1,J,I, 21	A1,J,21	A1,J,I,N,21
<b>Pasta - Variationen:</b>	 <b>Bio - Pasta - Gericht</b> Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Salate:</b>	siehe separate Angebotsliste				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	siehe Angebotsliste				
<b>Desserts:</b>	Joghurt mit Erdbeer	Obst	Pudding mit Vanille	Quarkspeise mit Honig	Joghurt mit Zitrone
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	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