








# Speiseplan

KW 9

25. Februar 2019 bis 01. März 2019

|  | Montag   | Dienstag  | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   |
|--|--|---|--|--|---|
| <b>Suppen:</b>                         | Flädlesuppe (A1,C,J)<br>Brokkolicremesuppe (J)   | Klare Suppe mit Graupen (A3)<br>Tomatencremesuppe (J)   | Klare Nudelsuppe (A1,C,J)<br>Kartoffelsuppe (J)  | Klare Suppe mit Kräuternocken (A1,C,J)<br>Champignoncremesuppe (J)   | Klare Suppe mit Reis und Erbsen<br>Zucchini-cremesuppe (J)  |
| <b>Allergene / Zusatzstoffe</b>        |  |   | siehe Aushang Tagesangebot   |  |   |
| <b>Regionales<br/>Fleischgericht</b>   | <b>Penne Rigate</b><br>an Schinken-Sahnesauce<br> | <b>Angebratene Cevapcici</b><br>aus Rinderhackfleisch<br>dazu Tomatenreis und ein Dipp<br> | <b>Kartoffel-Lachsgratin</b><br>mit Brokkoliröschen<br>im Ofen gebacken<br> | <b>"Schmutzige Dunschdig-Essen"</b><br>Pfannkuchen<br>mit Rahmspinatfüllung<br> | <b>Hähnchengeschnetzeltes</b><br>in süß-sauer Sauce<br>dazu Reis<br> |
| <b>Allergene / Zusatzstoffe</b>        | A1,J,2,15  | J   | J,F aus nachhaltigem Fischfang   | A1,C,J,21  |   |
| <b>Vegetarisches<br/>Gemüsegericht</b> | <b>Ofen-Spitzkohl</b><br>mit Kartoffelscheiben<br>an Café de Paris Sauce<br>im Ofen gebacken                                       | <b>Schmetterlingsnudeln</b><br>an feiner<br>Honig-Tomatensauce  | <b>Indische Gemüsepfanne</b><br>mit Zucchini und Paprika<br>dazu Reis  | <b>Bulgur-Pilaw</b><br>mit Kichererbsen<br>und Joghurt-Minze-Sauce   | <b>Fasnachtssuppe</b><br>Deftiger Kartoffeleintopf mit<br>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 -<br/>Variationen:</b>        |   | <b>Bio - Pasta - Gericht</b>  | <b>Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste</b>   |  |   |
| <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 dieser Menüline  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

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