







KW 9

25. Februar 2019 bis 01. März 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Brokkolicremesuppe	Klare Suppe mit Graupen	Kartoffelsuppe	Klare Brühe mit Kräuternocken	Zucchinicremesuppe
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J	A3	A1,C, J	A1, C, J	J
<b>Menü 1</b> <small>Regionales Fleischgericht</small>	<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>Menü 2</b> <small>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</small>	<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-Wurstchen, dazu Vollkornbrot
	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 / Zusatzstoffe</b>	A1,J,21	A1,J,21	A1,J,I, 21	A1,J,21	A1,J,I,N,21
<b>Schneller Teller:</b>	Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	Siehe Tagesaushang				
<b>Salate:</b>	Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	Siehe Tagesaushang				
<b>Desserts:</b>	Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an				