










Speiseplan



KW 3

18. Januar 2021 bis 22. Januar 2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Käsecremesuppe (J,N)	Minestrone (A1,C,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Reisnudelsuppe (A1,N)	Karottencremesuppe (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Regionales Fleischgericht	Geschmorter Gulasch vom Rind mit Spätzle 	Jambayala Kreolisches Reisgericht mit Gemüse und Geflügelfleisch 	Shepherds Pie Kartoffelpüree mit Gemüse-Hackfleisch 	Cremiger Milchreis mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Seefisch in Knusperpanade mit Joghurtremoulade und Kartoffelsalat 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,C,N	N	J,N	J,21	A1,C,J, aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Cremiger Gemüseintopf mit Vegi-Wienerle dazu Landbrot	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese	Ratatouille auf Vollkorn Couscous	Zucchinipfanne Mediterran mit Risinudeln und Feta	Penne an Erbsen-Gorgonzolasauce
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	A1,J,J,N,21	A1,I,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21
Pastateller:			Nach Tagesangebot		
Allergene / Zusatzstoffe			Siehe Tagesaushang		
Snack-To-Go:			Nach Tagesangebot		
Allergene / Zusatzstoffe			Siehe Tagesaushang		
Salate:			Nach Tagesangebot		
Allergene / Zusatzstoffe			Siehe Tagesaushang		
Desserts:	Stracciatellajoghurt	Quarkspise Aprikose	Obst	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta-Pudding
Allergene / Zusatzstoffe	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					