

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) Reismudelsuppe (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	Thai-Curry Hähnchen Ananas · Banane und Reis	Seefisch in Knusperpanade mit Joghurtremoulade und Kräuterkartoffeln
--------------------------------------	---	---	--	--	---



Allergene / Zusatzstoff A1,C,N N J,N J,N A1,C,J,N,2,3aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches Gemüsegericht	Cremiger Gemüseintopf mit Vegi-Wienerle dazu Landbrot	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese	Ratatouille auf Vollkorncouscous	Zucchinipfanne Mediterran mit Risininudeln 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 / Zusatzstoff A1,I,J,N,21 A1,I,N,21 A1,N,21 A1,J,N,21 A1,J,N,21

Salate: Tagessalate im täglichen Wechsel

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts: Stracciatellajoghurt Quarkspeise Aprikose Obst Joghurt mit Himbeeren Panna-Cotta-Pudding

Allergene / Zusatzstoffe J 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