






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)
Menü 1 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 Kräuterkartoffeln 
Allergene / Zusatzstoffe	A1,C,N	N	J,N	J,21	A1,C,J, aus nachhaltigem Fischfang
Menü 2 Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Cremiger Gemüseeintopf mit Vegi-Wienerle dazu Landbrot	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese	Ratatouille auf Vollkorn Couscous	Zucchini Pfanne Mediterran mit Risininudeln und Feta	Penne an Erbsen-Gorgonzolasauce
Allergene / Zusatzstoffe	A1,I,J,N,21	A1,I,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21
Pasta:	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Pestosahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Arrabiata (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Käsesahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Tomatensahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Spinatsauce (A1,J,N,21)
Allergene / Zusatzstoffe	A1,I,J,N,21	A1,I,N,21	A1,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21
Gemüse:	Feine Erbsen (J) Karottenscheiben	Kohlrabi (J) Kaisergemüse	Erbsen-Karotten (J) Angebratene Zucchini	Rahmwirsing (J) Blumenkohl	Blattspinat (J) Romanesco-Mischgemüse
Allergene / Zusatzstoffe					
Salat:	Karottensalat (N)	Rote-Betesalat (N) Blattsalat Rotkrautsalat (N)	Gurkensalat (J,N) Reissalat (N) Hirtensalat (N)	Farmersalat (N) Blattsalat Selleriesalat (N)	Tomatensalat (N) Blattsalat Karottensalat (N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Dessert:	Stracciatellajoghurt Alternativ Naturjoghurt (J)	Quarkspeise Aprikose	Obst	Joghurt mit Himbeeren	Panna-Cotta-Pudding Alternativ Obst (+10ct)
Allergene / Zusatzstoffe	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 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

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.