

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



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

Vegetarisches BIO - Gemüsegericht	Cremiger Gemüseeintopf mit Vegi-Wienerle dazu Landbrot	Spaghetti mit vegetarischer Bolognese	Ratatouille auf Vollkorncouscous	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,I,J,N,21 A1,I,N,21 A1,N,21 A1,J,N,21 A1,J,N,21

Schneller Teller: Hier bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Gericht nach Tagesangebot an.

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

Salate: Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selbst zusammen.

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

Desserts: Hier bieten wir Ihnen täglich wechselnd verschiedene Desserts an

Allergene / Zusatzstoffe Siehe Tagesaushang

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