




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 Kartoffelsalat 
----------------------------------	--	--	---	---	---

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

Vegetarisches **Cremiger Gemüseeintopf** **Spaghetti** **Ratatouille** **Zucchinipfanne Mediterran** **Penne**
BIO - Gemüsegericht mit Vegi-Wienerle mit vegetarischer Bolognese auf Vollkorn Couscous mit Risinudeln und Feta an Erbsen-Gorgonzolasauce
 dazu Landbrot

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

Salate: **siehe Tagesangebot**

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Angebotsliste

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

Allergene / Zusatzstoffe J J J J

Menü 4

Alternatives

Fleischgericht

Allergene / Zusatzstoffe

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

