

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

Thai-Curry Hähnchen
Ananas · Banane und Reis

Seefisch in Knusperpanade
mit Joghurtremoulade
und Kartoffelsalat



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

Menü 2
Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht

Cremiger Gemüseeintopf
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

Desserts: siehe Tagesangebot

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

