




# Speiseplan Betriebsrestaurants

**KW 37 vom 13.09.2021 - 17.09.2021**

Menüs	Wochentage				
<i>Bon Appetit!</i>	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<b>Jägerschnitzel</b> mit Champignonrahmsauce und Spätzle	 <b>Falafel</b> auf Tomatenbulgur mit Joghurt-Minzedipp	<b>Hähnchen-Curry</b> mit Pfirsichwürfeln dazu Reis	<b>Lasagne al Forno</b> mit Rinderhack goldgelb gebacken	<b>Seelachsfilet Müllerin</b> mit Kartoffeln und Spinat
<b>Allergene</b>	<b>A1,C,J,N Schwein</b>	<b>A1,J,N,21</b>	<b>J,N Geflügel</b>	<b>A1,J,N Rind</b>	<b>A1,C,J, Fisch aus nachhaltigem Fischfang</b>
	<b>Kartoffel-Kohlrabigratin</b> im Ofen gebacken	<b>Vollkornpenne</b> an Kürbissahnesauce	<b>Süßer Couscous</b> mit Zwetschgenkompott	<b>Überbackene Röstitaler</b> mit Pilzen und Käse	<b>Asiatische Gemüsepfanne</b> auf Duftreis
<b>Allergene</b>	<b>J,N,21</b>	<b>A1,J,N,21</b>	<b>A1,J,21</b>	<b>C,J,N,21 Nicht Bio</b>	<b>I,N,21</b>

Alle Menülinien mit dem Bio - Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006  
Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Ausgang "Allergene und Zusatzstoffe".