

Speiseplan

KW 37 vom 13.09.2021 - 19.09.2021

Menüs	Wochentage						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<i>Bon Appetit!</i>							
Menü 1							
 FLEISCH Liehaber	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce und Spätzle	 Falafel auf Tomatenbulgur mit Joghurt-Minzedipp	Hähnchen-Curry mit Pfirsichwürfeln dazu Reis	Lasagne al Forno mit Rinderhack goldgelb gebacken	Seelachsfilet Müllerin mit Kartoffeln und Spinat	Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch und Baguette	Rindergulasch auf Teigwaren
Menü 2	A1,C,J,N Schwein	A1,J,N,21	J,N Geflügel	A1,J,N Rind	A1,C,J, Fisch aus nachhaltigem Fischfang	A1,N Schwein	A1,N
 GEMÜSE Liehaber (Bio)	Kartoffel-Kohlrabigratin im Ofen gebacken	Vollkornpenne an Kürbissahnesauce	Süßer Couscous mit Zwetschgenkompott	Überbackene Röstitaler mit Pilzen und Käse	Asiatische Gemüsepfanne auf Duftreis	Kartoffeleintopf und Baguette	Pilzragout auf Teigwaren
Wahlkomponenten	J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,21	C,J,N,21 Nicht Bio	I,N,21	A1,N	A1,J,N,21
 Suppe	Klare Suppe mit Backerbsen	Tomatencremesuppe	Klare Suppe mit Julienne	Karottencremesuppe	Klare Suppe mit Reis und Erbsen		Cremsuppe (J,N)
 Cremise	Nach Tagesangebot						
 Salat	Nach Tagesangebot						
 Dessert	Grießpudding (A1,J)	Erbeerquark (J)	Papayajoghurt (J)	Obst	Vanillejoghurt (J)	Kuchenschnitte (A1,C,J)	Milchspeise (J)

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".