

KW 4

25. Januar 2021 bis 29. Januar 2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Allergene / Zusatzstoffe

Regionales
Fleischgericht

Bratwurstpfanne
mit Champignons
auf Hörnchennudeln



Spaghetti Bolognese
mit Rinderhack
und geriebenem Käse



Gedünstetes Seelachsfilet
an feiner Dill-Sauce
dazu Salzkartoffeln



Zartes Geschnetzeltes
in Erdnuss-Zitronengras-Sauce
dazu Reis



Weizentortillas
mit Gemüsefüllung
und geriebenem Käse



Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,N,2,3,15

A1,N

J,N,K aus nachhaltigem Fischfang

D,J,N

A1,N,21

Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht

Kichererbsen
in Tomatensahnesauce
auf Bulgur

Süße Grießschnitte
mit Äpfeln und Zimt

Asiatisches Wokgemüse
auf Duftreis

Fusilli
auf Feta-Blattspinatsauce
mit getrockneten Tomaten

Rote Linsen-Gemüseragout
an leichter Kokos-Currysauce
dazu Vollkornreis

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,J,N,21

A1,J,21

H,I,N,21

A1,J,N,21

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