








Speiseplan



KW 4

25. Januar 2021 bis 29. Januar 2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)	Zucchinicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Champignoncremesuppe (J,N)	Buchstabensuppe (A1,C,N)
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 
CCC Allergene / Zusatzstoffe	A1,J,N,2,3,15	A1,N	J,N,K aus nachhaltigem Fischfang	D,J,N	A1,N,21
Vegetarisches Gemüse- oder Pastagericht:	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	I,N,H,21	A1,J,N,21	J,N,21
Pasta:	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Tomatensahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Pestosahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Käsesahne (A1,J,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Feta-Blattspinat (A1,N,21)	Pasta Napoli (A1,N,21) Pasta Arrabiata (A1,N,21)
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,N,21	A1,N,21	A1,N,21	A1,N,21	A1,N,21
Gemüse:	Erbsen (J) Blumenkohl	Karottenscheiben (J) Gemischtes Buttergemüse	Blattspinat (J) Brokkoli	Leipziger Allerei (J) Angebratene Zucchini	Erbsen-Karotten (J) Kaisergemüse
Allergene / Zusatzstoffe					
Salat / Gemüse:	Brechbohnsensalat (N)	Gurkensalat (J,N) Linsensalat (N) Hirtensalat (N)	Farmersalat (J,N) Blattsalat Kohlrabi Joghurtsahnesalat (J,N)	Karottensticks Kohlrabisticks Selleriesticks	Mais-Bohnsensalat (N) Karottensalat (N) Rote Betesalat (N)
Allergene / Zusatzstoffe					
Desserts:	Götterspeise Kirsch Alternativ Naturjoghurt	Obst	Waldbeer Joghurt	Sahnepudding Alternativ Obst (+10ct)	Himbeer Quarkspeise
Allergene / Zusatzstoffe	J		J	J	J

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
Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.