

**KW 4**

**25. Januar 2021 bis 29. Januar 2021**

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

**Suppen:** Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)      Zucchini cremesuppe (J,N)      Klare Suppe mit Graupen (A3,N)      Champignon cremesuppe (J,N)      Buchstabensuppe (A1,C,N)

**Menü 1**

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

**Menü 2**

Vegetarisches


**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

**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