

# Speiseplan

KW 2

11. Januar 2021 bis 15. Januar 2021

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

**Suppen:** Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)      Kräutercremesuppe (J,N)      Klare Suppe mit Sternchen (A1,C,N)      Erbsencremesuppe (J,N)      Kartoffelsuppe (J,N)

Allergene / Zusatzstoffe

**Regionales  
Fleischgericht**

**Spaghetti**  
an Tomatensahnesauce

**Falafel**  
auf Tomatenvollkornbulgur  
Joghurtdipp

**Geflügelgeschnetzeltes**  
an Zucchini-Kräutersauce  
dazu Reis

**Tagliatelle**  
an Spinat-Lachssauce

**Rote-Linsenpfanne**  
mit Rinderhack  
auf Makkaroni



Allergene / Zusatzstoffe

A1,J,N,21

A1,J,N,21

J,N

A1,J,N aus nachhaltigem Fischfang

A1,N

**Menü 2**


Mit Hinblick auf eine mögliche Verlängerung des Lockdowns  
bieten wir Montag und Dienstag keine Bioerichte an.

**Polentaschnitte**  
an saisonalem Gemüse ragout

**Paprika-Tofuragout**  
in leichter Currysauce  
dazu Reis

**Kartoffel-Spitzkohlgratin**  
mit frischen Kräutern  
im Ofen gebacken

Vegetarisches  
BIO - Gemüsegericht

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

J,N,21

A1,N,21

N,21

I,J,N,21

J,N,21

**Pastateller:**

**Nach Tagesangebot**

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

**Snack-To-Go:**

**Nach Tagesangebot**

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Aushang Tagesangebot

**Desserts:** Buttermilchdessert Zitrone

Obst

Quarkspeise mit Zwetschgen

Joghurt mit Aprikose

Pudding mit Toffee

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