

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**

Piccata Milanese
mit Spaghetti
an Tomatensahnesauce



Cevapcici
mit Tomatenvollkornbulgur
und Joghurt dip



Putenschnitzel natur
an Zucchini-Kräutersauce
dazu Reis



Tagliatelle
an Spinat-Lachssauce



Rote-Linsenpfanne
mit Rinderhack
auf Makkaroni



Allergene / Zusatzstoffe

A1,C,J,N

A1,C,J,N

J,N

A1,J,N aus nachhaltigem Fischfang

A1,N

**Vegetarisches
BIO - Gemüsegericht**


Spaghetti
an Tomatensahnesauce

Vegetarische Lasagne
mit Gemüse

Polentaschnitte
an saisonalem Gemüse ragout

Tofu-Paprikaragout
in leichter Currysauce
dazu Reis

Kartoffel-Spitzkohlgatin
mit frischen Kräutern
im Ofen gebacken

Alle Gerichte dieser Menülin  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,N,21

N,21

I,J,N,21

N,21

Salate:

siehe Tagesangebot vom Buffet

Allergene / Zusatzstoffe

siehe Angebotsliste

Desserts:

Obst

Buttermilchdessert Zitrone

Quarkspeise mit Zwetschgen

Joghurt mit Aprikose

Pudding mit Toffee

Allergene / Zusatzstoffe

J

J

J

J

Menü 4

Alternatives

Fleischgericht

Allergene / Zusatzstoffe

N,2,3,15

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