
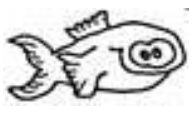





**KW 51**

**14. Dezember 2020 bis 18. Dezember 2020**


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 <small>Regionales Fleischgericht</small>	<b>Bratwurst</b> an Currysauce mit Kartoffelwedges	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> an feiner Dill-Sauce dazu Salzkartoffeln	<b>Cevapcici</b> auf Tomatenbulgur mit Joghurtsauce	<b>Zartes Geschnetzeltes</b> in Erdnuss-Zitronengras-Sauce dazu Reis	<b>Rinderhaché</b> auf breiten Nudeln
					

**Allergene / Zusatzstoffe:** N,2,3,15      J,N,K aus nachhaltigem Fischfang      A1,C,J,K,N      D,J,N      A1,C,N

Menü 2 <small>Vegetarisches BIO - Gemüsegericht</small>	<b>Süße Maisgrießschnitte</b> mit Apfel, Mandel & Rosinen dazu Zwetschgenkompott	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> auf Duftreis	<b>Kartoffel-Kohlrabigratin</b> im Ofen gebacken	<b>Winterliches Gemüse ragout</b> auf Vollkorn Couscous	<b>Vegetarisches Haché</b> auf breiten Nudeln
--	--	--	---	--	--

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,21      H,I,N,21      J,N,21      A1,J,N,21      A1,C,I,N, NICHT BIO

**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