

Speiseplan

KW 36

02. September 2019 bis 06. September 2019

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

Suppen: Montag: Brokkolicremesuppe (J,N) Dienstag: Klare Suppe mit Graupen (A3,N) Mittwoch: Kartoffelsuppe (J,N) Donnerstag: Flädlesuppe (A1,C,J,N) Freitag: Zucchini cremesuppe (J,N)

siehe Aushang Tagesangebot

Regionales Fleischgericht Montag: **Schaschliktopf** mit Paprika dazu Teigwaren Dienstag: **Fladenbrot** gefüllt mit Putengyros, Rohkost und Zaziki Mittwoch: **Rinderhasché** in brauner Sauce auf breiten Nudeln Donnerstag: **Cremiger Milchreis** mit Zimtucker und Apfelmus Freitag: **Leckere Fischnuggets** mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp



CCC **Allergene / Zusatzstoffe** Montag: A1 Dienstag: A1,J Mittwoch: A1 Donnerstag: J Freitag: A1,C,J,S aus nachhaltigem Fischfang

Vegetarisches Gemüsegericht Montag: **Kartoffel-Blumenkohlgratin** goldgelb gebacken Dienstag: **Öhrchennudeltopf** mit Brokkoli und Erbsen in weißer Sauce Mittwoch: **Hirseauflauf** mit saisonalem Gemüse Donnerstag: **Vollkornpenne** auf Linsenbolognese Freitag: **Chilli sin Carne** dazu Reis



Allergene / Zusatzstoffe Montag: J,N,21 Dienstag: A1,J,N,21 Mittwoch: N,21 Donnerstag: A1,N,21 Freitag: I,N,21

Pasta - Variationen: **Bio - Pasta - Gericht** Nudeln nach Tagesangebot, Soße siehe separate Liste

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

Salate: siehe separate Angebotsliste

Allergene / Zusatzstoffe siehe Angebotsliste

siehe separate Angebotsliste

Desserts: Montag: Aprikosenjoghurt Dienstag: Grießpudding Alternativ Obst Mittwoch: Erdbeerquark Donnerstag: Obst Freitag: Quarkspeise Banane Alternativ Naturjoghurt (J)

Allergene / Zusatzstoffe Montag: J Dienstag: A1,J Mittwoch: 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.