












KW 36

02. September 2019 bis 06. September 2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Brokkolicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Zucchinicremesuppe (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Aushang Tagesangebot				
Regionales Fleischgericht	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Fladenbrot gefüllt mit Putengros, Rohkost und Zaziki 	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln 	Pollo Fino an Paprika und Zitrone dazu Reis 	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp 
Allergene / Zusatzstoffe	A1	A1,J	A1	N	A1,C,J,S aus nachhaltigem Fischfang
Vegetarisches Gemüsegericht	Kartoffel-Blumenkohlgratin goldgelb gebacken 	Öhrchennudeltopf mit Brokkoli und Erbsen in weißer Sauce 	Hirseauflauf mit saisonalem Gemüse 	Vollkornpenne auf Linsenbolognese 	Chilli sin Carne dazu Reis 
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	A1,J,N,21	N,21	A1,N,21	I,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					