












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)
Menü 1	Schaschliktopf mit Paprika dazu Teigwaren 	Fladenbrot gefüllt mit Putengyros, Rohkost und Zaziki 	Rinderhasché in brauner Sauce auf breiten Nudeln 	Cremiger Milchreis mit Zimtzucker und Apfelmus 	Leckere Fischnuggets mit Kartoffelsalat und 7-Kräuter-Dipp 
Regionales Fleischgericht					
Allergene / Zusatzstoffe	A1	A1,J	A1	J	A1,C,J,S aus nachhaltigem Fischfang
Menü 2	Kartoffel-Blumenkohlgratin goldgelb gebacken 	Öhrchennudeltopf mit Brokkoli und Erbsen in weißer Sauce 	Hirseauflauf mit saisonalem Gemüse 	Vollkornpenne auf Linsenbolognese 	Chilli sin Carne dazu Reis 
Vegetarisches BIO - Gemüsegericht					
Allergene / Zusatzstoffe	J,N,21	A1,J,N,21	N,21	A1,N,21	I,N,21
Menü 3	Die Nudelsorte servieren wir nach Tagesangebot				
BIO - Pasta - Variationen:	Pasta nach Tagesangebot	Pasta nach Tagesangebot	Pasta nach Tagesangebot	Pasta nach Tagesangebot	Pasta nach Tagesangebot
	 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	A1,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,N,21
Salate:	siehe Tagesangebot vom Buffet				
Allergene / Zusatzstoffe	siehe Angebotsliste				
Desserts:	Aprikosenjoghurt	Grießpudding	Erdbeerquark	Obst / Früchte	Quarkcreme Banane
Allergene / Zusatzstoffe	J	A1,J	J		J
Menü 4	Schaschliktopf mit Putenfleisch und Paprika dazu Teigwaren			Pollo Fino an Paprika und Zitrone dazu Reis	Mild geräuchertes Kassler mit Kartoffelsalat
Alternatives Fleischgericht					
Allergene / Zusatzstoffe	A1			N	15,23,24