



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



19.KW

Speiseplan vom:

06.05.-10.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü Ravioli mit einer Ricotta-Spinatfüllung Ei,G1,M,Sel	Gemüsefrikadelle Ei,M,Sel	DGE-Menü Brokkolisauce Sel		Vegetarische Nuggets Ei,G1,Sel,So
Menü 2	Vegetar. Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette Sel,Sen,G1	Fischfrikadelle F,G1,Ei mit Kartoffelpüree M	Gratinierter Blumenkohl-Auflauf		Eierspätzle Ei,G1
Menü 3	Hühnersuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch Sel	DGE-Menü Lachsragout in heller Kräutersauce mit Erbsen M,F,Sel	Hähnchengeschnetzeltes Sel		DGE-Menü Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen
	Tomaten-Kräuter-Cremesauce M,Sel	Kräutersauce Sel			Kräuterrahmsauce M,Sel
		Remoulade Ei,M,Sel,Sen			
Beilagenwahl	Blattsalat mit Joghurtdressing M,Sen	Salatbuffet	Blattsalat mit Joghurtdressing M,Sen		Rahmkohlrabi M,Sel
		Möhren	Möhren		Möhren
	Reis G	Salzkartoffeln	Penne Nudeln G1		Salzkartoffeln
		Reis G	Kartoffeln		Reis G
Salatteller	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essigurken dazu 1 Brötchen 15-G1,M,Sel,Sen	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sel,Sen	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfeln dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen G1,M,Sen		Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen 4-Ei,G1,M,Sen
Dessert	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark M mit Pfirsichen	Stückobst der Saison		Stückobst der Saison

Christi Himmelfahrt

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses= Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel
 N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitritpökelsalz
 In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006