








# Speiseplan

Woche 12 / 2020



gültig von 16.02 bis 20.02.2019 Menüs mit Bio Komponenten  
DE-ÖKO-013

Vegetarisch		
Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Putengulasch mit Spirellinudeln &amp; Krautsalat</b> (10, 16) 	<b>Ratatouillegemüse mit Spirelli</b> (10, 18) 
	Obst	Obst
Dienstag	<b>Geflügel-Fleischrolle mit Gemüse in Rahmsauce dazu Püree</b> (6, 10, 16) 	<b>Gemüseköttbullar im Rahmsauce dazu Püree</b> (16) 
	Schokopudding (16)	Schokopudding (16)
Mittwoch	<b>Karottencremesuppe dazu Geflügelbällchen &amp; Brötchen</b> (6, 10, 16) 	<b>Sellerieschaumsuppe mit Kartoffeln &amp; Brötchen</b> (10, 16) 
	Obst	Obst
Donnerstag	<b>Wurstgulasch mit Paprika dazu Butternudeln</b> (10) 	<b>Sojagulasch mit Zucchini dazu Butternudeln</b> (10, 15) 
	Milchreis (16)	Milchreis (16)
Freitag	<b>Seelachsfilet gebacken mit Kartoffeln und Remoulade</b> (2, 10, 10a, 12, 13) 	<b>vegetarische Bratwurst mit Kartoffeln und Soße</b> (2, 17, 18) 
	Obst	Obst

\*Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel, (6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säuerungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite, (22) Lupinen, (23) Weichtiere

Wir verarbeiten in unseren Speisen in keinsten Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!**