

Wochenkarte



Biologisch zertifizierter Fachbetrieb
DE-ÖKO-064



16.11. - 20.11.2020

Montag:

Kartoffeleintopf ^{A/Weizen;G;I} mit Wursteinlage ^{J;2;3;6}
und Dinkelbrötchen ^{A/Weizen,Dinkel}
Musl.: mit Geflügeleinlage ^{F;J;2;3;6}
Veg.: mit vegetarischer Wursteinlage ^{A/Weizen;F}
Obst

Dienstag:

Hackbraten ^{A/Weizen;C;J} in Rahmsoße ^{A/Weizen;G}
mit Rotkohl und Spätzle ^{A/Weizen}
Musl.: Putenhackbraten ^{A/Weizen;C;J}
Veg.: Broccolischnitte ^{A/Weizen;C;G}

Mittwoch:

Knusperfisch Tomate-Mozzarella ^{A/Weizen;C;D;G;J}
mit Reis und Tomaten-Basilikumsoße ^{A/Weizen;I}
Veg.: Karotten-Mais-Puffer ^{A/Weizen,Dinkel;C;I}
Apfel-Zimtquarkspeise ^G

Donnerstag:

Hähnchenspieße mit Thymiansoße ^{A/Weizen}
und Kroketten
Veg.: Gemüsespieße
Blattsalat mit Apfel-Kräutervinaigrette ^{I;J}

Freitag:

Gemüsetortellini ^{A/Weizen;F} mit Sahnesoße ^{A/Weizen;G}
Obst

Mit Ausnahme der Fisch-, Geflügel- und Fleischwaren stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

**** Die Allergene Gluten, Eier, Fisch, Soja, Milch/ Lactose, Sellerie und Senf werden in unserem Betrieb verarbeitet ****