

Wochenkarte



Biologisch zertifizierter Fachbetrieb
DE-ÖKO-064



17.01. - 21.01.2022

Montag:

Klare Suppe mit Gemüseeinlage^I und
Maultaschen^{A/Weizen, Dinkel, C;G; I}
dazu ein Kürbiskernbrötchen^{A/Weizen, Roggen; M}
Obst

Dienstag:

Hähnchenschnitzel^{A/Weizen}
mit Bechamelkartoffeln^{A/Weizen; G}
Veg.: Nuggets^{A/Weizen}
Gemischter Salat^{I; J}

Mittwoch:

Pasta^{A/Weizen;} mit Haschee^{A/Weizen}
Veg.: Sojahaschee^{A/Weizen,}
Fruchtquarkspeise^G

Donnerstag:

Blumenkohl-Käse-Medaillon^G mit Rahmsoße^{A/Weizen; G;}
und Kartoffeln,
Salat mit Cocktaildressing^{G; I}

Freitag:

Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade^{A/Weizen; D}
mit Kräuterdip^{G, I} und Curryreis
Veg.: Wurzelgemüse-Reispfanne^{G; I}
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 ****