

Wochenkarte



Biologisch zertifizierter Fachbetrieb
DE-ÖKO-064



16.05. - 20.05.2022

Montag:

Pasta ^{A/Weizen}
mit Ratatouille-Tomatensoße ^{A/Weizen; G}
Obst

Dienstag:

Schweinegeschnetzeltes ^{A/Weizen; G} mit Paprika und Reis
Musl.: Putengeschnetzeltes ^{A/Weizen; G}
Veg.: Tofu-Paprika-Ragout ^{A/Weizen; F; G; I}
Blattsalat mit Joghurtdressing ^{J; I}

Mittwoch:

Gebundener Gemüseeintopf ^{A/Weizen; G; I} mit
Dinkelbrötchen ^{A/Weizen, Dinkel}
Krapfen mit Himbeerfüllung ^{A/Weizen ; G; C}

Donnerstag:

Putenbraten in Soße ^{A/Weizen ; J}
mit Kroketten und Rotkohl
Veg.: gebratene Polenta ^{A/Weizen; G; I}

Freitag:

Seelachsfilet in Tempura ^{A/Weizen ; D} mit Kartoffeln
und Remouladensoße ^{C; G; I}
Veg.: Gefüllte Tomate mit Hirse und Fetakäse ^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 ****