

Wochenkarte



Biologisch zertifizierter Fachbetrieb
DE-ÖKO-064



28.11. - 02.12.2022

Montag:

Braune Linsensuppe ^I
mit Mehrkornbrötchen ^{A/Weizen,Dinkel;K}
Obst

Dienstag:

Hühnerfrikassee ^{A/Weizen; G} mit Erbsen
und Reis
Veg.: Eierfrikassee ^{A/Weizen ;G}

Mittwoch:

Polenta-Käseknusperschnitte ^{C;G} mit Rahmsoße ^{A/Weizen; G}
und Kartoffeln
Salat mit Joghurtdressing ^{G;J;I}

Donnerstag:

Hörnchennudeln ^{A/Weizen}
mit Bolognesesoße ^{A/Weizen} vom Rind
Veg.: Sojabolognese ^{A/Weizen ;F}
Apfel-Zimtquarkspeise ^G

Freitag:

Paniertes Seelachsfilet ^{A/ Weizen; D; G; J} mit
Kartoffelpüree ^{G;3;6}
Veg.: gefüllte Paprikaschoten ^G
Gurkenschmandsalat ^{I;G}

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 ****