

Wochenkarte



Biologisch zertifizierter Fachbetrieb
DE-ÖKO-064



29.05. - 02.06.2023

Montag:

Pfingstmontag

Dienstag:

Hühnereintopf ^I mit Reiseinlage
und Baguette ^{A/Weizen}
Veg: Gemüseeintopf ^I
Obst

Mittwoch:

Pasta ^{A/ Weizen} mit Spinat-Sahnesoße ^{A/ Weizen; G}
Blattsalat mit Balsamicodressing ^J

Donnerstag:

Bratwurst mit Kartoffeln
und Erbsenrahmgemüse ^{A/Weizen; G}
Musl.: Geflügelbratwurst ^I
Veg.: Vegetarische Bratwurst ^{A/Weizen; F; I; J}

Freitag:

Seelachsfilet in Vollkornpanade ^{A/Weizen;D;G}
mit Dillsoße ^{A/Weizen; G} und Reis
Veg: Cous-Cousgemüsepfanne ^I mit Räuchertofu
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 ****