



Wochenkarte 22.07. - 26.07.2024

Biologisch zertifizierter Fachbetrieb: DE-ÖKO-064

	Vollkost Menü	Menü ohne Schwein	Vegetarisches Menü	Salat/ Dessert
Montag	Tomatencremesuppe ^{A/Weizen,G} mit gerösteten Weißbrotwürfeln ^{A/Weizen,G} Germknödel ^{A/Weizen,C,G} mit Vanillesoße ^G			
Dienstag	Pasta ^{A/Weizen} mit Schinken- Käsesoße ^{A/Weizen, G,2,6}		Pasta ^{A/Weizen} mit Käsesoße ^{A/Weizen, G}	Quarkspeise ^G
Mittwoch	Fischfilet Quinoa ^{A/Weizen, G} mit Lemon-Dill Soße ^{A/Weizen, G} und Kartoffeln		Gefüllte Zucchini ^{A/Weizen, G} mit Lemon-Dill Soße ^{A/Weizen, G} und Kartoffeln	Obst
Donnerstag	Putengeschnetzeltes in Pilzrahm ^{A/Weizen,G} mit Blumenkohl und Spätzle ^{A/Weizen,C,G}		Tofugeschnetzeltes in Pilzrahm ^{A/Weizen,G} mit Blumenkohl und Spätzle ^{A/Weizen,C,G}	
Freitag	Gemüselasagne ^{A/Weizen, G,C}			Gurken-Mais Salat ^{I,J} 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 ****