



Wochenkarte 29.07. – 02.08.2024

Biologisch zertifizierter Fachbetrieb: DE-ÖKO-064

	Vollkost Menü	Menü ohne Schwein	Vegetarisches Menü	Salat/ Dessert
Montag	Vegetarische Maultaschen A/Weizen, Hafer in Tomatensoße A/Weizen mit Käse ^G überbacken			Blattsalat mit Joghurtdressing ^{G, I}
Dienstag	Backfischfilet ^{A/Weizen, C, G} mit Kräutersoße ^{A/Weizen, G} und Reis		Gebackener Tomatentofu ^{F, I} mit Kräutersoße ^{A/Weizen, G} und Reis	Fruchtquarkspeise ^G
Mittwoch	Gebackene Kartoffelspalten ^{A/Weizen} mit Gemüsepfanne und Kräuterdip ^G			Obst
Donnerstag	Pasta ^{A/Weizen} mit Kürbis- Sahne Soße ^{A/Weizen, G}			Schokoquark ^G
Freitag	Gulasch mit Paprika ^{A/Weizen} dazu Kartoffelklöße		Veggie Nuggets ^{A/Weizen, C} mit Rahmpaprika ^G und Cous Cous ^{A/Weizen}	Karottensalat ^{G, I, J}

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 ****