











KW 50 11.12. – 15.12.17	Menü 1	Anz	Menü 2 Vegetarisch	Anz	Pasta Angebot	Anz	Dessert/Salat
Montag 11.12.	Cevapcici vom Rind dazu fruchtige Tomatensauce mit Langkornreis		Überbackener Blumenkohl mit Bechamelsauce und jungem Gouda überbacken, dazu Salzkartoffeln 		BIO-Pasta* „Gärtnerin“ Nudeln in einer hellen Sauce mit Gemüsestreifen		<i>Salatbar</i>
Allergie Menü							
Dienstag 12.12.	Linsen Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln und mit Geflügelwursteinlage, dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast* 		Asia – Pfanne „Peking“ Mie Nudeln mit Asia Gemüsemischung (<i>Bambus, Karotte, Weißkohl, Zuckererbsen, Paprika</i>) und mit pikanter Sauce				Wackelpudding „Cassis“ (schwarze Johannisbeere) NEU!
Allergie Menü						<i>Salatbar</i>	
Mittwoch 13.12.	Hähnchenschaschlik Topf mit Paprikastreifen und Mais in pikanter Sauce, dazu Spiralnudeln		Karotten Sesam Stick dazu Erdnuss-Sauce und Langkornreis				Frisches Obst
Allergie Menü							<i>Salatbar</i>
Donnerstag 14.12.	Gemüsefrikadelle dazu Kartoffelpüree und vegetarische Bratensauce		Kaiserschmarrn ohne Rosinen! dazu Apfelmus 			Hausgemachter Heidelbeer Quark	
Allergie Menü						<i>Salatbar</i>	
Freitag 15.12.	Seelachsfilet Bordelaise dazu Salzkartoffeln und Zitronensauce		Klare Gemüsesuppe mit vegetarischen Minimaultaschen, dazu ein knuspriges Brötchen			<i>Salatbar</i>	
Allergie Menü							

Obst vor dem Verzehr bitte waschen! Alle von uns verwendeten Fischprodukte stammen aus nachhaltiger Fischerei und sind MSC-zertifiziert!
 Bitte beachten Sie: aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen.
 Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte unserer Übersicht der „deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene“.
 * kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

