

Speisekarte

02.09.-06.09.2019



KW 36

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Menü 1</b>	<p><b>Mexikanisches Pfannengemüse mit Salsasoße und Bio-Reis dazu ein Salat</b></p> <p>A1, c, g</p>	<p><b>Geflügelhackbraten in Rahm mit Tagliatellen und Bio- Karottengemüse</b></p> <p>A1, c, g</p>	<p><b>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu ein Salat</b></p> <p>A1, c, g</p>	<p><b>Cevapcici vom Rind mit Bio-Tomatenreis und Dip dazu ein Salat</b></p> <p>A1, c, g</p>	<p><b>Fischfilet Bordelaise mit Bio-Rahmkartoffeln dazu ein Salat</b></p> <p>A1, c, d, g</p>
<b>Snack/Mittag</b>	Obst der Saison	<p><b>Hausgemachter Bio-Früchtequark</b></p> <p>g</p>	Obst der Saison	<p><b>Hausgemachter Stracciatella Bio-Joghurt</b></p> <p>g</p>	Obst der Saison
<b>Allergene / Zusatzstoffe Merkmale</b>	siehe oben	siehe oben	siehe oben	siehe oben	siehe oben
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang					