

Speiseplan vom 18. September bis 22. September 2023

Datum Kalenderwoche 38		18.09.2023 Montag	19.09.2023 Dienstag	20.09.2023 Mittwoch	21.09.2023 Donnerstag	22.09.2023 Freitag	
Vorspeise/ Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Birne V	Bio-Banane, Fairtrade V	Bio-Apfel V	Vanillepudding F, 12, 15, 19		
	Menü 1	Hauptkomponente	Bio-Kaiserschmarrn F, 15, 19, 20, 31	Bio-Vollkornnudeln V, 20	Mini-Geflügelleberkäse (Bio- Fleisch) 14	MSC-Seelachsfilet natur 27	
		Soße, Dip oder Zutat	Apfelmus V, 2, 11	geriebener Gouda F, 15, 19	Tomatenketchup. V, 11	Schnittlauchsoße F, 15, 19	
		1. Beilage		Tomaten-Sahnesoße F, 15, 19	Kartoffel-Gurkensalat V, 11, 23	Bio-Salzkartoffeln V	
		2. Beilage	Buchstabensuppe V, 20			Rote Betesalat V	
Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Bulgur-Gemüse-Pfanne (Karotten, Zucchini, Paprika) F, 15, 19, 20	Kürbislasagne vom Bio-Kürbis F, 15, 19, 20	Gemüse-Knusper-Frikadelle V, 20, 22	Käsespätzle F, 15, 19, 20, 31		
	Soße, Dip oder Zutat	Minz-Joghurdip F, 15, 19, 23		Kräuterdip F, 15, 19	Toastzwiebeln V		
	1. Beilage			Bio-Risolée-Kartoffeln V			
	2. Beilage				Rote Betesalat V		
Sonderkost	Hauptkomponente						
	Soße, Dip oder Zutat						
	1. Beilage						
	2. Beilage						

Die allergiefreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Wir verwenden Produkte aus eigener Haltung sowie eigener Herstellung. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006