





SPEISEPLAN*

14. – 18.01.2019

- Montag** Dinkelbaguette^G mit Butter^L
rote Linsensuppe^L
Käsekuchen^{L, E, G} 
- Dienstag** Blattsalat^S
Spaghetti^G mit Rinder-Bolognese/ Vegi: Linsen-Bolognese
Äpfel
- Mittwoch** milder Weißkrautsalat
Fischburger^F  / Vegi: Grünkernburger^{L, G}
im Dinkelweckle^G mit Salat und Dipp^L
Stracciatellajoghurt^L
- Donnerstag** Karotten-Erbсен-Gemüse
hausgemachter Kartoffelbrei^L mit Rahmsoße^L
Beerenquark^L
- Freitag** Chinakohlsalat mit Manadrinen
überbackene Polentaschnitten^{L, E} mit Tomatensoße^L
Orangen



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.
Die Ausnahme von „bio“ diese Woche sind der MSC zertifizierte Fisch und das Dinkelmehl im Käsekuchen.

Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe.
Allergene: **G** Gluten, **L** Lactose, **F** Fisch, **E** Ei, **S** Senf, **So** Soja, **Se** Sellerie, **N** Nüsse