




SPEISEPLAN*

21. – 25.01.2019

- Montag** Pflücksalat^S
Semmelknödelauflauf^{L, E, G} mit Rahmsoße^L
Bircher Müsli^{L, N}
- Dienstag** Bechamelgemüse^L
Reis mit paniertem Fischfilet^{F, E, G}  / Vegi: Tofu-Schnitzel^{So, E, G}
Kiwis
- Mittwoch** Karottensalat
gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark^L
Mangojoghurt^L
- Donnerstag** gedämpfter Brokkoli
Couscous^G mit Rindergeschnetztem Zürcher Art^L
Vegi: Seitan-Geschnetztes Zürcher Art^{L, G}
Bananen
- Freitag** Käse-Blätterteig-Stangen^{L, G}
Blumenkohlcremesuppe^L
Milchreis mit Zimt und Zucker^L



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.

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