



# SPEISEPLAN\*

21. – 25.01.2019

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



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