





SPEISEPLAN*

11. – 15.02.2019

- Montag** Gemüsesticks
Reis mit Pilz-Rahm-Gulasch^{L, G} 
Himbeer-Schicht-Dessert^{L, E}
- Dienstag** Pflücksalat
Spaghetti^G Rinder-Bolognese / Vegi: Soja-Bolo^{So} mit Käse^L
Mandarinen
- Mittwoch** gedämpfte Erbsen und Mais
Gnocchi^G mit Käsesoße^L
Apfeltiramisu mit Dinkel-Biscuit^{E, G, L}
- Donnerstag** Endiviensalat mit Mandarindressing
Penne^G mit Lachs-Sahne-Soße^{F, L} 
Vegi: mit Spinatrahmsoße^L
Kiwi
- Freitag** Gemüsecremesuppe^L mit Dinkelbackerbsen^G
Dinkel-Hefezopf^{G, E, L} mit Butter^L und Erdbeermarmelade



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.
Die Ausnahme von „bio“ diese Woche sind die Rahmsoße und der MSC zertifizierte Lachs.

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