






# SPEISEPLAN\*

18. – 22.03.2019

- Montag** Dinkelbaguette<sup>G</sup>  
Gemüseboullion<sup>Se</sup> mit Dinkel-Backerbsen<sup>G</sup>  
Grießschnitten mit Zimt und Zucker<sup>L, G, E</sup>
- Dienstag** Endiviensalat  
Nudeln<sup>G</sup> mit Putengeschnetzeltem<sup>L, G</sup>   
Vegi: Seitan-Geschnetzeltes<sup>L; G</sup>   
Orangen
- Mittwoch** Gemüsesticks  
Dampfkartoffeln mit Bibbeleskäs<sup>L</sup>  
Bananenkuchen<sup>G; E</sup>
- Donnerstag** milder Weißkrautsalat  
Fischburger<sup>F, G, E, L</sup>  im Dinkel-Weckle<sup>G</sup> mit Salat und Dip<sup>L; E</sup>  
Vegi: mit Tofubratling<sup>So, E, G, L</sup>  
Tigerpudding<sup>L</sup>
- Freitag** Pflücksalat  
überbackene Polentaschnitten<sup>E, L</sup> mit Tomatensoße<sup>L</sup>  
Äpfel



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 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