




SPEISEPLAN*

13. – 17.05.2019

- Montag** Karottensalat
Spaghetti^G mit Basilikumpesto^L und Käse^L
hausgemachtes Apfelmus
- Dienstag** Gurkensalat^L
Pizza Mozzarella-Margherita^{G, L}
Erdbeeren
- Mittwoch** gedämpfter Brokkoli
Bandnudeln^G mit Lachs-Sahne-Soße^{L, F} 
hausgemachter Rhabarberjoghurt^L
- Donnerstag** Blattsalat mit Sonnenblumenkerndressing^S
Reis mit Putengeschnetzeltem^{G, L}
Vegi: mit Pilzrahmgulasch^{G, L}
Orangen
- Freitag** Hirsebaguette^G mit Butter^L
Gemüseboullion^{Se} mit Dinkel-Backerbsen^G
Zitronenkuchen^{G, E, L}



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.
Die Ausnahme von „bio“ diese Woche ist 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