



# SPEISEPLAN\*

20. – 24.05.2019

- Montag** hausgemachtes Hirsebaguette<sup>G</sup>, dazu Butter<sup>L</sup>  
Gemüsecremesuppe<sup>L</sup>  
Dinkel-Pfannkuchen<sup>L, G, E</sup> mit Erdbeermarmelade
- Dienstag** gedämpfte Karotten  
Reis mit Fischfilet<sup>F, A</sup> in Spinatrahmsoße<sup>L</sup>  
Vegi: mit gekochtem Ei<sup>E</sup>  
hausgemachter Mangojoghurt<sup>L</sup>
- Mittwoch** Blattsalat<sup>S</sup>  
Spirelli<sup>G</sup> mit Rinderhackbraten<sup>G, E, S</sup> in Bratensoße<sup>G</sup>  
Vegi: mit Grünkernbraten<sup>G, E, S</sup> in Rahmsoße<sup>G</sup>  
Bananen
- Donnerstag** Radiesschen und Gurken  
Spragelragout<sup>L, A</sup> mit Dampfkartoffeln  
Erdbeertiramisu<sup>A, L, G, E</sup>
- Freitag** Kohlrabisalat<sup>L</sup>  
überbackene Polenta<sup>L, E</sup> mit Tomatensoße<sup>L</sup>  
Schoko-Hafer-Shake<sup>L</sup>



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 und der regionale Spargel sowie die Erdbeeren

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