




SPEISEPLAN*

10. – 14.06.2019

Montag	Pfingstmontag
Dienstag	Gurkensalat ^L Ricotta-Tortellini ^{G, L} mit Tomatensoße ^L Erdbeeren (Lambada, bio, vom Lindenbrunnenhof ;-))
Mittwoch	Karottensalat Dampfkartoffeln mit Hackküchle ^{S, E, G} in Bratensoße ^G Vegi: mit Buchweizen-Bratling ^E Mangojoghurt ^L
Donnerstag	Blattsalat mit Radieschen ^S Bulgurauflauf ^{G, L} mit Rahmsoße ^{G, L}  Kirschen (vom Steinaldehof)
Freitag	Dinkel-Leinsamenbaguette ^G mit Butter ^L Kräutercremesuppe ^L Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesoße ^{L, E, G}



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

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