



# SPEISEPLAN\*

15. – 19.07.2019

- Montag** Gurkensalat<sup>L</sup>  
vegetarische Lasagne<sup>L, G</sup>  
Mangojoghurt<sup>L</sup>
- Dienstag** Rohkoststicks  
Burger: Rinderhackküchle<sup>G, E, S</sup> mit Dinkelweckle<sup>G</sup> mit  
Tomate, Salat und Dipp<sup>L, E</sup>  
Vegi: mit Grünkern-Käse-Küchle  
Nektarinen
- Mittwoch** Dinkelbaguette<sup>G</sup> mit Butter<sup>L</sup>  
Tomatencremesuppe<sup>L</sup>  
Pfannkuchen<sup>L, E, G</sup> mit Zimt und Zucker
- Donnerstag** Tomatensalat  
Reis mit Fischfilet<sup>F</sup>  in Spinatrahmsoße<sup>L</sup>  
Vegi: mit Spiegelei<sup>E</sup>  
Melone
- Freitag** Gemüsesticks  
Kartoffelkuchen<sup>E, L</sup> mit Kräuterquark<sup>L</sup>  
Buttermilch mit Johannisbeersirup<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.

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