



SPEISEPLAN*

15. – 19.07.2019

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