




SPEISEPLAN*

22. – 26.07.2019

- Montag** gedämpfte Karotten und Mais
bunte Spirelli^G mit Käsesoße^L
Heidelbeerquark^L
- Dienstag** Blattsalat
Pizza Mozzarella-Margherita^{G, L}
Pfirsichjoghurt^L
- Mittwoch** Gemüsesticks und Kräuterquark^L
Dampfkartoffeln mit paniertem Fischfilet^{F, E, G} 
Vegi: mit Zucchinischnitzel^{G, E}
Bananen
- Donnerstag** Gurkensalat^{L, S}
Spaghetti^G Bolognese mit Käse^L
Vegi: Soja-Bolognese^{So}
Nektarinen
- Freitag** Leinsamenbaguette^G mit Butter^L
Zucchinicremesuppe^L
Milchreis mit Zimt und Zucker^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