




# SPEISEPLAN\*

09. – 13.09.2019

- Montag** Dinkelbaguette<sup>G</sup> mit hausgemachter Tomatenbutter<sup>L</sup>  
Maiscremesuppe<sup>L</sup>  
Milchreis<sup>L</sup> mit Zimt und Zucker
- Dienstag** Blattsalat  
Bandnudeln<sup>G</sup> mit Pilzrahmsoße<sup>L</sup>  
Himbeer-Schicht-Dessert<sup>L</sup>
- Mittwoch** Gurkensalat<sup>L, S</sup>  
Spaghetti<sup>G</sup> Bolognese mit Käse<sup>L</sup>  
Vegi: Linsen-Bolognese  
Zwetschgen
- Donnerstag** Karottensalat  
Kartoffelgratin<sup>L</sup> mit paniertem Fischfilet<sup>F, E, G</sup>   
Vegi: Zucchini-Schnitzel<sup>G, E</sup>  
Äpfel
- Freitag** Blattsalat  
Couscous<sup>G</sup> mit Ratatouille-Gemüse  
Schokocreme<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