



SPEISEPLAN*

18.11. – 22.11.2019

Montag	Kohlrabisalat Schleifchennudeln ^G mit Pilzrahmsoße ^{L, G}  Mandel-Zimt-Dessert ^L
Dienstag	Endiviensalat Kürbisquiche ^{G, L} Schokomilchreis ^L
Mittwoch	gekochter Rote Bete-Salat Reis mit Fischfilet ^F  in Kräutersoße ^L Vegi: mit Kohlrabischnitzel ^{G, E} Äpfel
Donnerstag	Blattsalat Hörnchennudeln ^G mit Rinder-Curry-Rahm ^L Vegi: mit Tofu-Curry-Rahm ^{So, L} Mandarinen
Freitag	Gemüsesticks gebackene Kartoffelecken mit Kräuterdipp ^L Vitamin-Drink



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 und die Soßengrundlage am Montag.

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