




SPEISEPLAN*

25.11. – 29.11.2019

Montag	Dinkelbaguette ^G mit Butter ^L Kürbis-Kokos-Suppe Grießauflauf ^{G, L, E}
Dienstag	gedämpftes Weißkraut Bechamelkartoffeln ^L mit paniertem Fischfilet ^{F, G, E}  Vegi: Tofuschnitzel ^{So, E, G} Birnen
Mittwoch	bunter Winter-Blattsalat Spaghetti ^G mit Rinder-Bolo und Käse Vegi: Soja-Bolo ^{So} Orangen
Donnerstag	Endiviensalat Pizza Mozzarella-Margherita ^{G, L} Tigerpudding ^L
Freitag	gedämpfter Mais und Erbsen Pasta ^G mit Kürbissugo ^L und Käse Bananenquark ^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