





SPEISEPLAN*

02.12. – 06.12.2019

Montag Blattsalat mit Weißkraut
Spaghetti^G mit Tomatensoße^L und Käse
Naturjoghurt^L mit Honig und Pops^G

Dienstag Karottensalat
Reis mit Hackkühle^{E, G, S} in Bratensoße
Vegi: Grünkernkühle^{G, L, E}
Mandarinen

Mittwoch Endiviensalat
Käsespätzle^{G, E, L} mit Rahmsoße^{L, G} 
Beerencreme^L

Donnerstag Karotten-Erbсен-Gemüse
Bandnudeln^G mit Lachs-Sahne-Soße^{F, L} 
Vegi: Tofu-Sahne-Soße^{So, L}
Äpfel

Freitag Körnerbaguette^G mit Butter^L
Kartoffelsuppe^L
Apfelcrumble^{G, 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 und die regionale Rahmsoße.

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