



# SPEISEPLAN\*

02.12. – 06.12.2019

**Montag** Blattsalat mit Weißkraut  
Spaghetti<sup>G</sup> mit Tomatensoße<sup>L</sup> und Käse  
Naturjoghurt<sup>L</sup> mit Honig und Pops<sup>G</sup>

**Dienstag** Karottensalat  
Reis mit Hackkühle<sup>E, G, S</sup> in Bratensoße  
Vegi: Grünkernkühle<sup>G, L, E</sup>  
Mandarinen

**Mittwoch** Endiviensalat  
Käsespätzle<sup>G, E, L</sup> mit Rahmsoße<sup>L, G</sup>   
Beerencreme<sup>L</sup>

**Donnerstag** Karotten-Erbсен-Gemüse  
Bandnudeln<sup>G</sup> mit Lachs-Sahne-Soße<sup>F, L</sup>   
Vegi: Tofu-Sahne-Soße<sup>So, L</sup>  
Äpfel

**Freitag** Körnerbaguette<sup>G</sup> mit Butter<sup>L</sup>  
Kartoffelsuppe<sup>L</sup>  
Apfelcrumble<sup>G, 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 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