




SPEISEPLAN*

09.12. – 13.12.2019

- Montag** Endiviensalat
vegetarische Lasagne^{L, G}
Orangen
- Dienstag** Leinsamenbaguette^G mit Butter^L
Butternut-Suppe^L
Muffins^{G, L, E}
- Mittwoch** bunter Wintersalat
Spirelli^G mit Rinder-Karotten-Gulasch
Vegi: mit Jackfruit-Karotten-Gulasch
Birnen-Schicht-Dessert^L
- Donnerstag** gekochter rote Bete - Salat
Reis mit Fischfilet^F  in Sahnesoße mit Gemüsestreifen^L
Vegi: Reis mit Gemüse-Sahne-Soße^L
Äpfel
- Freitag** Mais-Karotten-Gemüse
Farfalle^G mit Grünkernküchle^{G, L, E} in Tomatensoße^L
Kokosjoghurt^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