



SPEISEPLAN

MONTAG 26.02.2018	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Rindssuppe vom Bio-Ochsen mit Nudeln Rahmspinat mit Röhrei und Butterkartoffeln, Salat Spaghetti Bolognese mit gem. Salat Joghurt	*LCA *OGCF ALGF
DIENSTAG 27.02.2018	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Gemüsecremesuppe Buchteln mit Vanillesauce Fischfilet geb. Kartoffel-Gurkensalat ,Sc. Remoulade Kuchenschnitte	*FOP *OGCF *ALFOG
MITTWOCH 28.02.2018	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Indische Currycremesuppe Gemüsespaghetti mit Basilikumsauce dazu Salat Surbraten, mit Semmelknödel und Krautsalat Schokoriegel	*GF *OACG *ALGFO *FGH
DONNERSTAG 01.03.2018	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Rindssuppe vom Bio-Ochsen mit Buchstabennudeln Gemüseroulade mit Kartoffeln, Saucendipp Lasagne, mit Tomatensauce und Salat Pudding	*LA *CAGOF *CAOGF *GCAE
FREITAG 02.03.2018	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) Apfelstrudel mit Vanillesauce Schweineschnitzel, geb. mit Petersilienkartoffeln und Salat Obst der Saison	*FO *ACFO *ACOF

Wir wünschen einen „Guten Appetit“!

Kurzfristige Änderungen der Küche vorbehalten

*(A= Gluten haltiges Getreide | B = Krebstiere | C= Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch oder Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere)
Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab, für Angaben die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden.

Für Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.