



gemäß EG- Öko- Verordnung zertifiziert

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-006

## Speiseplan vom: 25. Februar 2019 bis 1. März 2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Penne Rigate ( <b>BIO-Nudeln</b> ) mit Schinken-Sahnesauce und frisch geriebenem Käse <i>a,g,i,2,3,101</i>	Putenbraten in Paprikarahm dazu gedünstete Bohnen und <b>BIO-Kartoffeln</b> <i>a,g,16</i>	Bretonischer Fischtopf mit Gemüse und <b>BIO-Reis</b> dazu Brot <i>a,c,d</i>	Zwiebelfleisch vom Schwein mit Bulgur <i>a,c,g,i,101</i>	Gemüse Eintopf mit Würstchen, Suppengrün und <b>BIO-Kartoffeln</b> dazu Brot <i>a,g,i,2,3,8,101</i>
Penne Rigate ( <b>BIO-Nudeln</b> ) nach Puttanesca-Art mit frisch geriebenem Käse <i>a,g,i</i>	Vegetarische Bratwurst dazu gedünstete Bohnen und <b>BIO-Kartoffeln</b> <i>a,c,g</i>	Kaiserschmarr'n <i>a,c,g</i>	Nudel-Gemüsepfanne mit ( <b>BIO-Nudeln</b> ) <i>a,i</i>	Wirsing Eintopf mit <b>BIO-Kartoffeln</b> dazu Brot <i>a,g,i</i>
Salat vom Buffet <i>1,2,5,a,c,i,j,10</i>	Salat vom Buffet <i>1,2,5,a,ci,j,10</i>	Salat vom Buffet <i>1,2,5,a,ci,j,10</i>	Salat vom Buffet <i>1,2,5,a,ci,j,10</i>	Salat vom Buffet <i>1,2,5,a,ci,j,10</i>
Pfirsich-Joghurt dessert <i>g</i>	Gebäck <i>a,g</i>	Apfelkompott	Obst	Eis <i>1, a,c,f,g</i>

Das Küchenteam wünscht Euch allen einen guten Appetit!