



# Speiseplan

für die Woche vom 24.01. bis 28.01.2022

Mo	Wirsing in Erdnuss-Sauce <sup>(d)</sup> mit Reis  Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese mit Vollkornpasta <sup>(c)</sup> und Reibekäse <sup>(b)</sup>
Di	Gebackener Camembert* <sup>(b,c)</sup> mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln Gefüllter Kalbsrollbraten* <sup>(a,b,c)</sup> mit buntem Gemüse und Kroketten
Mi	Kartoffel-Kürbis-Auflauf <sup>(b)</sup> mit Rote-Beete-Feldsalat <sup>(i)</sup> Lachs* aus dem Ofen <sup>(b,j)</sup> mit cremiger Polenta <sup>(b)</sup> , Brokkoli und Tomatensauce <sup>(n)</sup>
Do	Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse <sup>(c,f,g)</sup> Gebackener Fleischkäse* <sup>(a,3,5,i)</sup> an Bohnen-Kartoffel-Pfanne
Fr	Vegetarische Pizza <sup>(b,c,n)</sup> Pizza mit verschiedenen Belägen* <sup>(c,b,n)</sup>

Zu beiden Menüs reichen wir einen gemischten Salat bzw. Blattsalat und saisonales Obst.

Änderungen der Speisen vorbehalten. Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb (DE-ÖKO-006) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 Alle Zutaten aus ökologischem Anbau (wenn nicht mit \* gekennzeichnet). Alle Fischgerichte sind MSC-zertifiziert. Nummern weisen auf Zusatzstoffe, Buchstaben auf Allergene hin. Eine Auflistung finden Sie an den Ausgaben der Bioteria.

