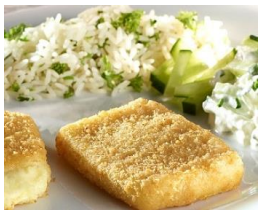
Speisenplan vom 22.05.2016 – 26.05.2017

Gerichte ohne Fleisch



Montag
Backkäse „ Athena“ aus Kuhmilch mit Oliven- Tomatensoße,
Vollkornreis,
Blattsalate in Frenchdressing(1,3,5)
Bio- Fruchtjoghurt vom Hof
(Allergene:G,E,L,SL,SE)

Dienstag
Tofugulasch mit frischen Champignons,
Hausgemachte Spätzle, bunter Mexikosalat
Obst
(Allergene:G,L,E,SE)

Mittwoch
Spargelgemüse in Käsesoße(1),
neue Kartoffel
Bio-Muffin vom Hof
(Allergene:G,E,L,SF,EN)

Donnerstag
Feiertag
Christi Himmelfahrt

Freitag
Brückentag
die Werkstatt bleibt geschlossen

Unsere Menüangebote werden täglich frisch zubereitet
zum Teil aus Produkten unseres Demeter- Bauernhofes
und weiteren kontrollierten Produkten aus ökologischem Landbau

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN !

Sollten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene in den Speisen vorhanden sein,
finden Sie hier die Erklärung zu den Fußnoten:
(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker (5) Süßungsmittel),
(6) gewachst,(7) Schwefeldioxid und Sulfide
(G) Glutenhaltiges Getreide, (L) Milch/Lactose, (E) Ei, (F) Fisch/Fischerzeugnisse, (K) Krebsfleisch, (SO) Soja, (EN) Erdnuss, (SF) Schalenfrüchte, (SL) Sellerie, (SE) Senf, (SS) Sesam, (LU) Lupine, (W) Weichtiere

(Woche 21)