Speisenplan vom 20.08. –24.08.2018

Gerichte ohne Fleisch

Montag
Ofenfrischer Apfelstrudel
mit heißen Sauerkirschen und Vanillesoße
Bio Früchtejoghurt vom Hof
(Allergene:G,E,L)

Dienstag
Frische Pilze „ Züricher Art“ in Sahnesoße,
Hausmacher Spätzle, Karottensalat
Frisches Obst
(Allergene:G,E,L)

Mittwoch
Kartoffeltaschen gefüllt mit Mozarella und Tomate,
Sommerlicher Salat mit Oliven und Schafskäse
Mandarinen- Quarkspeise
(Allergene:G,L,E)

Donnerstag
Gemüsehacksteak mit Knoblauch
Kartoffelkroketten und Bohnen
Eisbecher(1)
(Allergene:G,L,SF,EN)

Freitag
Vegetarisches Würst´l mit süßem Senf
Kartoffelsalat und Brezel
Frisches Obst
(Allergene:SO,G)

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 3)