



Speiseplan vom 18. Februar bis 24. Februar 2019

Tag	Hauptgericht	Vegetarisch	Dessert
Montag 18. Feb	BIO-Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und BIO-Basmatireis	Frikassee von BIO-Eiern mit Spargel, Erbsen und BIO-Basmatireis	Dessert
Dienstag 19. Feb	BIO-Pasta mit Bolognese und Grana Padano	BIO Pasta mit vegetarischer Bolognese und Grana Padano	Dessert
Mittwoch 20. Feb	Schnitzel mit Champignonrahmsoße, Gemüse und Kroketten	Veget. Schnitzel mit Champignonrahmsoße, Gemüse und Kroketten	Dessert
Donnerstag 21. Feb	Putengyros mit Tzaiziki, Krautsalat und Paprikareis	Gemüsegyros mit Tzaiziki, Krautsalat und Paprikareis	Dessert
Freitag 22. Feb	Weißkohleintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln	Weißkohleintopf - vegetarisch - mit Kartoffeln	Dessert
Samstag 23. Feb	Lammrollbraten mit Soße, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	Grünkernbraten mit Soße, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	Dessert
Sonntag 24. Feb	Frühstücksbuffet um 11.00: Brötchen, Croissants, Brot, Obstsalat, Käseplatte, Wurstplatte, Rührei, Müsli, Salate, Kuchenplatte, frisches Obst, Marmeladen, Tee, Kaffee, Saft, Milch...		



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Aquakultur, die unabhängig nach den Richtlinien des ASC für eine verantwortungsvolle Zucht zertifiziert wurde.
www.asc-aqua.org



DE-ÖKO-006
* eigene Zuchttiere
** eigene Ernte
Änderungen vorbehalten