



## Speiseplan vom 03. August bis 07. August 2020



	Datum Kalenderwoche 32	03.08.2020 Montag	04.08.2020 Dienstag	05.08.2020 Mittwoch	06.08.2020 Donnerstag	07.08.2020 Freitag
<b>Tagesgericht 1</b>	<b>Hauptkomponente</b>	<b>Wurstgulasch</b> S, 18, 22	<b>Geflügelbratwurst mit Joghurt (Bio Pute)</b> R, 12, 15, 19	<b>Bio-Reibekuchen</b> F, 2, 20, 31	<b>Bolognesesoße vom Rind</b> R, 11, 22	<b>Fischnuggets</b> 20, 23, 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>		<b>Tomatenketchup</b> V	<b>Apfelmus</b> V, 2, 11	<b>geriebener Gouda</b> F, 15, 19	<b>Zitronendip</b> F, 15, 19
	<b>1. Beilage</b>	<b>Vollkorn-Fusilli</b> V, 20	<b>Bio Kartoffelsalat</b> V, 23		<b>Spaghetti (Bio Spaghetti)</b> V, 20	<b>Risolée-Kartoffeln (Bio-Kartoffeln)</b> V
	<b>2. Beilage</b>					
<b>Tagesgericht 2 (vegetarisch)</b>	<b>Hauptkomponente</b>	<b>mediterrane Reisaufguss (Bio Reis)</b> F, 15, 19, 31	<b>Bio Tofubrätwurst</b> V, 20, 21, 22	<b>Paprikacremesuppe</b> F, 15, 19	<b>Gemüsebolognese</b> V, 11, 22	<b>Gemüsebulette</b> F, 15, 19, 20, 31
	<b>Kostenfreie Beilage</b>		<b>Tomatenketchup</b> V		<b>geriebener Gouda</b> F, 15, 19	<b>Rahmsoße</b> F, 15, 19
	<b>1. Beilage</b>	<b>Kräutersoße</b> F, 15, 19	<b>Bio Kartoffelsalat</b> V, 23		<b>Spaghetti (Bio Spaghetti)</b> V, 20	<b>Vollkornreis (Bio-Reis)</b> V
	<b>2. Beilage</b>					
<b>alternatives allergenfreies Gericht</b>	<b>Hauptkomponente</b>	<b>mediterrane Reispfanne (Bio Reis)</b> V	<b>Geflügelwurst (Bio Pute)</b> 12, 14	<b>Glutenfreie Pancakes</b> V	<b>Bolognesesoße vom Rind, allergenfrei</b> R, 11	<b>MSC-Kabeljaufilet, natur</b> 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>		<b>Tomatenketchup</b> V	<b>Apfelmus</b> V, 2, 11	<b>Bio-Veggi Filata, gerieben</b> V, 25	<b>Zitronen-Lupinendip</b> V, 23, 25
	<b>1. Beilage</b>	<b>Kräutersoße, allergenfrei</b> V, 12	<b>Bio Kartoffelsalat</b> V, 23		<b>Spaghetti aus Mais und Reis (Bio Spaghetti)</b> V	<b>Risolée-Kartoffeln (Bio-Kartoffeln)</b> V
	<b>2. Beilage</b>			<b>Paprikacremesuppe mit Bio-Reisdrink</b> V, 12		

Die allergenfreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten.  
Wir verwenden Produkte aus eigener Haltung sowie eigener Herstellung. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



## Speiseplan vom 10. August bis 14. August 2020



Datum Kalenderwoche	10.08.2020 Montag 32	11.08.2020 Dienstag	12.08.2020 Mittwoch	13.08.2020 Donnerstag	14.08.2020 Freitag	
<b>Tagesgericht 1</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Rührei F, 31	gefüllte Tortellini (fleischhaltig) S, 20	Gyros von der Bio-Pute	Milchreis V, 19, 20	pochiertes MSC-Seelachsfilet Natur 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>			Tzatziki F, 15, 19	Zimt & Zucker	Mediterraner Dip F, 11, 15, 19
	<b>1. Beilage</b>	Kartoffelstampf (Bio Kartoffeln) F, 19	Basilikum-Sahnesoße F, 15, 19	Vollkornreis (Bio-Reis) V	Kirschragout V	Rosmarinkartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>	Rahmspinat F, 19, 20				
<b>Tagesgericht 2 (vegetarisch)</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Spinatknödel F, 15, 19, 20, 31	Bio-Tortellini V, 20, 21	Tomatisiertes Ratatouillegemüse V, 11	Cremiger Erbseneintopf F, 15, 19	mediterraner Gemüserösti F, 15, 19, 20, 31
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Gorgonzolasoße F, 15, 19		Tzatziki F, 15, 19		Mediterraner Dip F, 11, 15, 19
	<b>1. Beilage</b>		Basilikum-Sahnesoße F, 15, 19	Vollkornreis (Bio-Reis) V	Bio-Gourmetbaguette V, 20	Rosmarinkartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					
<b>alternatives allergenfreies Gericht</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Penne aus Mais und Reis (Bio Penne) V	Penne aus Mais und Reis (Bio Penne) V	Gyros von der Bio-Pute	Cremiger Erbseneintopf mit Bio- Reisdrink V, 12	pochiertes MSC-Seelachsfilet "Natur" 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Spinatsoße mit Bio-Veggi Filata V, 25		Tzatziki, allergenfrei V, 25		Mediterraner Lupinendip V, 11, 23, 25
	<b>1. Beilage</b>		Basilikumsoße mit Bio-Reisdrink V, 12	Vollkornreis (Bio-Reis) V	Bio-Brot, glutenfrei V	Rosmarinkartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					

Die allergenfreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten.  
Wir verwenden Produkte aus eigener Haltung sowie eigener Herstellung. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



## Speiseplan vom 17. August bis 21. August 2020



Datum Kalenderwoche	17.08.2020 Montag 32	18.08.2020 Dienstag	19.08.2020 Mittwoch	20.08.2020 Donnerstag	21.08.2020 Freitag	
<b>Tagesgericht 1</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Hefeklöße 20	Puten-Spätzlepfanne (Bio Spätzle) 20, 31	Hühnerfrikasee mit Erbsen und Möhren 19	Bio-Tortellini V, 20, 21	MSC-Lachsfilet, natur 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Vanillesauce 12, 19				Senfsauce F, 15, 19, 23
	<b>1. Beilage</b>	Heidelbeeren V	Schnittlauchsauce F, 15, 19	Vollkornreis (Bio-Reis) V	Sauce mit Bio-Erbsen und Bio-Pute 15, 19	Kräuterkartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					
<b>Tagesgericht 2 (vegetarisch)</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Bunter Linseneintopf V	Spätzle-Gemüsepfanne (Bio Spätzle) F, 20, 31	gebackener Camembert F, 15, 19, 20	Bio-Tortellini V, 20, 21	Eier in Senfsauce F, 15, 19, 23, 31
	<b>Kostenfreie Beilage</b>			Wildpreiselbeeren V, 11		
	<b>1. Beilage</b>	Bio-Gourmetbaguette V, 20	Schnittlauchsauce F, 15, 19	Bio-Gourmetbaguette V, 20	Sauce mit Bio-Erbsen F, 15, 19	Kräuterkartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					
<b>alternatives allergenfreies Gericht</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Bunter Linseneintopf V	Gnocchi-Pfanne mit Gemüse, glutenfrei (Bio Gnocchis) V	Polentaschnitte mit Bio-Veggi Filata überbacken V, 25	Penne aus Mais und Reis (Bio Penne)	MSC-Lachsfilet, natur 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>			Wildpreiselbeeren V, 11		Senfsauce, allergenfrei V, 23
	<b>1. Beilage</b>	Bio-Brot, glutenfrei V	Schnittlauchsauce, allergenfrei V, 12	Bio-Brot, glutenfrei V	Sauce mit Bio-Erbsen und Bio-Pute, allergenfrei	Kräuterkartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					

Die allergenfreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten.  
Wir verwenden Produkte aus eigener Haltung sowie eigener Herstellung. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



## Speiseplan vom 24. August bis 28. August 2020



Datum Kalenderwoche	24.08.2020 Montag	25.08.2020 Dienstag	26.08.2020 Mittwoch	27.08.2020 Donnerstag	28.08.2020 Freitag	
<b>Tagesgericht 1</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Ofenkartoffel V	Grießbrei V, 19, 20	Fruchtiges Fischcurry mit Kokosmilch 23, 27	Carbonarasauce 15, 19	Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce 15, 19
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Kräuterquark 19	Zimt & Zucker			
	<b>1. Beilage</b>	Butter 19	Pflaumen V, 1, 2	Vollkornreis (Bio-Reis) V	Spaghetti (Bio Spaghetti) V, 20	Kartoffelstampf (Bio Kartoffeln) F, 15, 19
	<b>2. Beilage</b>	Leinenöl V				
<b>Tagesgericht 2 (vegetarisch)</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Couscous-Gemüse-grillpfanne (Bio Couscous) V, 20	Kohlrabi-Karotteneintopf V	Fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch V, 23	Linsenbolognese V, 11	Gemüseglasch V, 11
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Currydip F, 15, 19, 23				
	<b>1. Beilage</b>		Bio-Gourmetbaguette V, 20	Vollkornreis (Bio-Reis) V	Spaghetti (Bio Spaghetti) V, 20	Kartoffelstampf (Bio Kartoffeln) F, 15, 19
	<b>2. Beilage</b>					
<b>alternatives allergenfreies Gericht</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Nudelpfanne mit Gemüse, glutenfrei V, 25	Kohlrabi-Karotteneintopf V	Fruchtiges Fischcurry mit Kokosmilch 23, 27	Carbonarasauce allergenfrei 12	Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce, allergenfrei
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Curry-Lupinendip V, 23, 25				
	<b>1. Beilage</b>		Bio-Brot, glutenfrei V	Vollkornreis (Bio-Reis) V	Spaghetti aus Mais und Reis (Bio Spaghetti) V	Kartoffelstampf mit Bio-Reisdrink (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					

Die allergenfreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten.  
Wir verwenden Produkte aus eigener Haltung sowie eigener Herstellung. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



## Speiseplan vom 31. August bis 04. September 2020



	Datum Kalenderwoche 32	31.08.2020 Montag	01.09.2020 Dienstag	02.09.2020 Mittwoch	03.09.2020 Donnerstag	04.09.2020 Freitag
<b>Tagesgericht 1</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Lasagne (Rindfleisch) R, 19, 20, 22	Bio-Pfannkuchen 20	Putentaler "Hawaii" mit Käse überbacken 15, 19, 20, 31	Rindergulasch mit Paprika R, 2, 22	MSC-Fischstäbchen 20, 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Kräutersauce F, 15, 19	Apfelmus V, 2, 11	Currysauce F, 15, 19, 23		Kräuterremoulade V, 23
	<b>1. Beilage</b>			Bio-Reis V	Bio-Vollkornpasta V, 20	Risolée-Kartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					
<b>Tagesgericht 2 (vegetarisch)</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Gemüselasagne F, 15, 19, 20	Spinatcremesuppe F, 15, 19	Kichererbsen-Curry V	Tomatensauce V, 11	Blumenkohl-Käse-Taler F, 15, 19, 20, 31
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Kräutersauce F, 15, 19			geriebener Gouda F, 15, 19	Kräuterremoulade V, 23
	<b>1. Beilage</b>		Bio-Gourmetbaguette V, 20	Bio-Reis V	Bio-Vollkornpasta V, 20	Risolée-Kartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>					
<b>alternatives allergenfreies Gericht</b>	<b>Hauptkomponente</b>	Gemüselasagne, allergenfrei	Glutenfreie Pancakes V	Putentaler "Hawaii" mit Bio- Veggi Filata überbacken 25	Tomatensauce V, 11	MSC-Kabeljaufilet, natur 27
	<b>Kostenfreie Beilage</b>	Kräutersauce, allergenfrei V, 12	Apfelmus V, 2, 11	Currysauce, allergenfrei V, 12, 23	geriebener Bio-Veggi Filata V, 25	Kräuterremoulade V, 23
	<b>1. Beilage</b>			Bio-Reis V	Bio-Penne aus Mais und Reis V	Risolée-Kartoffeln (Bio Kartoffeln) V
	<b>2. Beilage</b>		Spinatcremesuppe mit Bio- Reisdrink V			

Die allergenfreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten.  
Wir verwenden Produkte aus eigener Haltung sowie eigener Herstellung. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006