

Kartoffeln, statt Stampf



Spirelli Nudeln (g1;s) mit Pestosauce (c;l;s) dazu geriebenem Käse (l) und Blattsalat der Saison an French Dressing (c;l)

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;l;s) mit Bio-Reis

Hausgemachter Kartoffel-Karottenstampf (c;l;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) mit Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

"Tortellini" mit Tomate und Mozzarella gefüllt (e;g1;l;s) dazu Tomatensauce (c;s;m) mit Blattsalat der Saison (c)

Hühnerfrikassee aus der Keule (c;g3;l;s) dazu Bio-Reis und Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Pestosauce (c;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

 für alle

 nur für Vegetarier



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE