



## Speiseplan • KW 49 - 51

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
01.12. bis 05.12. KW 49	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Hörnchennudeln (1w,3) mit vegetarischem Ragout (8), dazu Eisbergsalat mit Granatapfledressing</p> <p><b>Menü 2</b> Hörnchennudeln (1w,3) mit Bolognesesauce (8) (Rind), dazu Eisbergsalat mit Granatapfledressing</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Serviettenknödel (1w,2,3) mit leichter Rahmsauce (1w,2,6,8) und gebratenen Pilzen, dazu Karottensalat mit würzigem Dressing</p> <p><b>Menü 2</b> (v) Gnocchi (1w) mit Parmesansauce (2,8) dazu Karottensalat mit würzigem Dressing</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Kartoffelgratin (2,8) mit Brokkoli aus dem Ofen, als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2)</p> <p><b>Menü 2</b> (v) Rotes Kokos-Linsen- Dal (8) mit Ciabatta (1w), als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Tofuschnitzel (1w,3,6) mit Kartoffelbrei (2) und unserem selbstgemachten Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2)</p> <p><b>Menü 2</b> Minutenschnitzel (Hähnchen) mit Kartoffelbrei (2), dazu unser selbstgemachtes Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Couscous (1w) mit Ratatouille (8) und Parmesan (2), dazu Gurkensalat mit Dill (9)</p> <p><b>Menü 2</b> (v) Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln (8), dazu Couscous (1w) und Gurkensalat mit Dill (9)</p>

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



## Speiseplan • KW 49 - 51

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
08.12. bis 12.12. KW 50	Zur Wahl: <b>Menü 1</b> (v) Fusilli (1w) mit Erbsen-Sahnesauce (2,8), dazu Gurkensalat (9) <b>Menü 2</b> (v) Fusilli (1w) mit Tomatenpesto (2), dazu Gurkensalat (9) <b>Menü 3</b> (v) Tomate-Mozzarella-Bratlinge (1w,2,3) mit Pesto sauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Zur Wahl: <b>Menü 1</b> (v) Kürbissuppe (2,8) mit selbstgebackenem Parisienne (1w), als Nachtisch Apple Crumble (1w,2) <b>Menü 2</b> (v) Chili sin Carne (8) mit Bulgur (1w), als Nachtisch Apple Crumble (1w,2)	Zur Wahl: <b>Menü 1</b> (v) Butter-Cheese-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2) <b>Menü 2</b> Butter-Chicken-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2)	Zur Wahl: <b>Menü 1</b> (v) Spätzle (1w,3) mit Rahmsauce (1w,2,6,8) und Ofengemüse, dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9) <b>Menü 2</b> Gulasch (8) (Rind) mit Spätzle (1w,3) und Blaukraut (8), dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9)	Zur Wahl: <b>Menü 1</b> (v) Risotto mit getrockneten Tomaten (2,8), dazu Karotten-Mais-Salat (9) <b>Menü 2</b> (v) Falafel (1w,3) mit gelbem Linsengemüse (8) und Balkanfladen (1w), dazu Karotten-Mais-Salat (9)

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



## Speiseplan • KW 49 - 51

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
15.12. bis 19.12. KW 51	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Pennette (1w) mit Zucchini-Sahnesauce (2,8), dazu Karottensalat (9)</p> <p><b>Menü 2</b> (v) Gnocchi (1w) Caprese (2,8), dazu Karottensalat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Paprikagulasch (2,8) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtisch Apfelmus</p> <p><b>Menü 2</b> Currywurst (Pute) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtisch Apfelmus</p> <p><b>Menü 3</b> (v) Als Vorspeise Erbsencremesuppe (2,8), dann Süße Schupfnudeln (1w,2,3) mit Apfelmus und Zimt und Zucker</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Maistaler (2,3) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)</p> <p><b>Menü 2</b> Lachs aus dem Ofen (4) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Tomatencremesuppe (2,8) mit unserem selbstgebackenen Focaccia (1w) als Nachtisch Spekulatiscreme mit Crumble (1w,2)</p> <p><b>Menü 2</b> (v) Süßkartoffel- Linsen-Dal (8) mit Couscous (1w) und Sauerrahmklecks (2), als Nachtisch Spekulatiscreme mit Crumble (1w,2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p><b>Menü 1</b> (v) Spätzle (1w,3) mit Pilzrahmsauce (2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing</p> <p><b>Menü 2</b> Lasagne Bolognese (Rind) (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing</p> <p><b>Menü 3</b> (v) Lasagne mit vegetarischem Ragout (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing</p>

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eiererzeugniss (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037