



Speiseplan • KW 37 - 40

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
07.09. bis 11.09. KW 37	Zur Wahl: Menü 1 (v) Rigatoni (1w) mit Tomatencremesauce (2,8) und Parmesan (2), dazu Eisbergsalat mit Gurke und Kartoffeldressing (9) (Für die Krippen: Fusilli (1w))	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kartoffelsuppe (2,8) mit Bauernbrot (1w) dazu Bananenkuchen (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kidneybohnen- bällchen (1w/h,3,8) mit Gemüserieis und Rahmsauce (2,8), dazu bunte Obstbox	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tortellini (1w,2,3) mit Parmesansauce (2,8), dazu Gurkensalat mit Dill (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Als Vorspeise: Blumenkohlsüppchen (2,8), dann süßer Reisaufguss (2) mit Vanille-Aprikosen Kompott
	Menü 2 (v) Risotto mit Erbsen (2,8), dazu Eisbergsalat mit Gurke und Kartoffeldressing (9)	Menü 2 Kartoffelsuppe mit Wienerle (Pute) (2,8) mit Bauernbrot (1w), dazu Bananenkuchen (1w,2,3)	Menü 2 Königsberger Klopse (Rind) (1w,2,3,8,9) mit Gemüserieis, dazu bunte Obstbox	Menü 2 (v) Süßkartoffel-Bohnen- Eintopf (2,8) mit Sauerrahm- Klecks (2) und Balkanfladen (1w), dazu Rohkost	Menü 2 (v) Mozzarellasticks (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und Ketchup, dazu Karotten-Mais-Salat (9)
		Menü 3 (v) Käseknödel (1w,2,3) mit Pilzrahmsauce (2,8) dazu Bananenjoghurt (2)			Menü 3 Fischstäbchen (1w,2,3,4) mit Kartoffelbrei (2) und Ketchup, dazu Karotten-Mais-Salat (9)



Speiseplan • KW 37 - 40

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
14.09. bis 18.09. KW 38	Zur Wahl: Menü 1 (v) Fusilli (1w) mit Pestosauce aus getrockneten Tomaten (2,8) und Gurkensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Blumenkohl mit braunen Bröseln (1w,2), dazu überbackene Bechamel-Kartoffeln (1w,2,8), als Nachtisch bunte Obstbox	Zur Wahl: Menü 1 (v) Linsen-Feta-Pflanzerl (1w,2,3) mit Tomatensauce (8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Käsespätzle (1w,2,3) mit Röstzwiebelchen (1w), dazu Blattsalat mit Himbeerdressing	Zur Wahl: Menü 1 (v) vegetarische Bratlinge (1w/h,3,8) mit dunkler Rahmsauce (2,6,8) und Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (9) (Für die Krippen: Konfettisalat ohne Bohne)
	Menü 2 Fusilli (1w) mit Schinken- Erbsen-Sahnesauce (Pute) (2,8) und Gurkensalat (9)	Menü 2 (v) Italienischer Bohneneintopf (2,8) mit Frischkäseschnecken (1w,2), als Nachtisch Trifle mit Aprikosenkompott (1w,2,3)	Menü 2 Hähnchen in Tomaten- sauce mit Mozzarella überbacken (2,8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark (2)	Menü 2 (v) Als Vorspeise Zucchini-Erbsencremesuppe (2,8), dann Buchteln (1w,2,3) mit Vanillesauce (2)	Menü 2 Fleischpflanzerl (1w,3,9) in dunkler Rahmsauce (2,6,8) mit Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (9) (Für die Krippen: ohne Bohne)



Speiseplan • KW 37 - 40

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
21.09. bis 25.09. KW 39	Zur Wahl: Menü 1 (v) Hörnchennudeln (1w,3) mit vegetarischem Ragout (8), dazu Eisbergsalat mit Granatapfeldressing Menü 2 Hörnchennudeln (1w,3) mit Bolognesesauce (8) (Rind), dazu Eisbergsalat mit Granatapfeldressing	Zur Wahl: Menü 1 (v) Serviettenknödel (1w,2,3) mit leichter Rahmsauce (1w,2,6,8) und gebratenen Pilzen, dazu Karottensalat mit würzigem Dressing Menü 2 (v) Gnocchi (1w) mit Parmesansauce (2,8) dazu Karottensalat mit würzigem Dressing	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kartoffelgratin (2,8) mit Brokkoli aus dem Ofen, als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2) Menü 2 (v) Rotes Kokos-Linsen- Dal (8) mit Ciabatta (1w), als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2) Menü 3 (v) Arme Ritter mit Apfel (1w,2,3) und Vanillesauce (2), dazu bunte Rohkost	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tofuschnitzel (1w,3,6) mit Kartoffelbrei (2) und unserem selbstgemachten Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2) Menü 2 Minutenschnitzel (Hähnchen) mit Kartoffelbrei (2), dazu unser selbstgemachtes Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffel (8) und Couscous (1w), dazu Gurkensalat mit Dill (g) Menü 2 Schupfnudeln (1w,2,3) mit Schinken-Sahnesauce (Pute) (2,8), dazu Gurkensalat mit Dill (g)



KINDERKÜCHE

Speiseplan • KW 37 - 40

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
28.09. bis 02.10. KW 40	Zur Wahl:	Zur Wahl:	Zur Wahl:	Zur Wahl:	Zur Wahl:
	Menü 1 (v) Fusilli (1w) mit Erbsen-Sahnesauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Menü 1 (v) Paprikacremesuppe (2,8) mit selbstgebackenem Ciabatta (1w), als Nachtisch Apple Crumble (1w,2)	Menü 1 (v) Butter-Cheese-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2)	Menü 1 (v) Gebackener Feta (2) mit Kartoffelchen und Cocktailsauce (2), dazu Blattsalat mit dunklem Balsamicodressing (9)	Menü 1 (v) Falafel (1w,3) mit gelbem Linsengemüse (8) und Balkanfladen (1w), dazu Mais-Karottensalat (9)
	Menü 2 (v) Fusilli (1w) mit Tomatenpesto (2), dazu Gurkensalat (9)	Menü 2 (v) Kartoffelknödel-Taler mit Veggie-Bratensauce (2,8) und Blumenkohl- Möhrenchengemüse, als Nachtisch Apple- Crumble (1w,2)	Menü 2 Butter-Chicken-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2)	Menü 2 Geschmortes Rindfleisch in Kräuterbutter (2) mit Kartoffelchen und Cocktailsauce (2), dazu Blattsalat mit dunklem Balsamicodressing (9)	Menü 2 (v) Tortellini (1w,2) mit Frischkäse-Kräuter-Sauce (2,8), dazu Mais-Karotten- salat (9)
	Menü 3 (v) Tomate-Mozzarella- Bratlinge (1w,2,3) mit Pestosauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)				

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eierzeugniss (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