

MENÜPLAN von 7. bis 11.10.2024

	A	B
MONTAG	 BIO-Paprikahendl- A,G Ragout BIO-Kaiserspätzle A,C BIO-Erbesen-Karotten- gemüse natur	 Mohnnudeln A,C,G BIO-Apfelmus -
DIENSTAG	 Beefburgerlaibchen A,C,M BIO-Naturreis - BIO-Kürbisgemüse A,G	 BIO-Gemüse- A,G Nudel-Pfanne dazu Eisbergsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
MITTWOCH	 Mini-Nudeltaschen A,G,L in Tomatensauce und Hartkäse gerieben C,G dazu Gärtner Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Milchreis G Kakaozucker F
DONNERSTAG	 Crispy Chicken A,C,G BIO-Risipisi - Gurkensalat mit Rahm C,G,M	 Erdäpfelgulasch A vegetarisch BIO-Semmel A
FREITAG	 BIO-Penne A Sauce Bolognese v.Rind A,L dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 Vollkornspaghetti A BIO-Kräuterrahmsauce A,G BIO-Sonnengemüse -

Da die Nachspeisen frisch und abwechslungsreich sind, kann am Speiseplan keine genaue Angabe vermerkt sein. Die Nachspeise variiert zwischen Obst, Joghurt, Kuchen, ...

Bei eventuellen Rückfragen bzgl. des Menüs steht Ihnen der Buffetbetreiber Hr.Sisman Mo-Fr von 15-18 Uhr unter 0699/19454584 zur Verfügung.

MENÜPLAN von 14. bis 18.10.2024

	A	B
MONTAG	 BIO-Spiralen A BIO-Wiener- A Tomatensauce Chinakohlsalat - Joghurtkräuter dressing C,G,M	 BIO-Kaiserschmarren A,C,G BIO-Apfelmus -
DIENSTAG	 Mini-Hühnerfrankfurter - Röstinchen - BIO-Rahmfisolen A,G	 Planted Kürbis-Curry A,G,M Jasminreis - dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
MITTWOCH	 BIO-Rinds- A,G,L Geschnetzeltes BIO-Risipisi - dazu Grüner Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Gnocchi A Pilzrahmsauce A,G dazu Grüner Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
DONNERSTAG	 Geflügelrisotto C,G dazu Eisbergsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 Zwetschkenknödel A,C,G (mit Kern) mit Butterbröseln BIO-Milch G
FREITAG	 Vollkornspaghetti A Sauce Bolognese Soja A,F,L und Hartkäse gerieben C,G dazu Gärtner Mix Salat - Joghurtkräuter dressing C,G,M	 Gemüsebällchen A,C,G,L,N Vollkorncouscous A Ratatouille -

Da die Nachspeisen frisch und abwechslungsreich sind, kann am Speiseplan keine genaue Angabe vermerkt sein. Die Nachspeise variiert zwischen Obst, Joghurt, Kuchen, ...

Bei eventuellen Rückfragen bzgl. des Menüs steht Ihnen der Buffetbetreiber Hr.Sisman Mo-Fr von 15-18 Uhr unter 0699/19454584 zur Verfügung.

MENÜPLAN von 21. bis 25.10 2024

	A	B
MONTAG	 Hühnergeschnetzeltes A,G in Kräuterrahmsauce BIO-Reis - BIO-Sonnengemüse -	 Gemüsestrudel A,C,G,L Vollkorn Couscous A Tsatsiki G
DIENSTAG	 Spätzlepfanne A,C,G dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 Kürbistortellini A,C,G in Frischkäsesauce dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
MITTWOCH	 Putenleberkäse geb. A,C,G BIO-Kartoffelpüree G BIO-Erbsen natur G	 Pastirabi-Gemüseschnitzel A,C,G mit Haferflockenpanade Kräuterkartoffeln - Gurkensalat mit Rahm C,G,M
DONNERSTAG	 Pilz-Beefburgerlaibchen A,C,M Potato Wedges - Gemüse Kunterbunt G	 BIO-Nudelauflauf A,C,G Roter Rübensalat O
FREITAG	 BIO-Spaghetti A Sauce Bolognese v. Rind A,L und Hartkäse gerieben C,G dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing - #Weltnudeltag -	 BIO-Grießkoch A,G Kakaozucker F

Da die Nachspeisen frisch und abwechslungsreich sind, kann am Speiseplan keine genaue Angabe vermerkt sein. Die Nachspeise variiert zwischen Obst, Joghurt, Kuchen, ...

Bei eventuellen Rückfragen bzgl. des Menüs steht Ihnen der Buffetbetreiber Hr.Sisman Mo-Fr von 15-18 Uhr unter 0699/19454584 zur Verfügung.