

## MENÜPLAN von 16. bis 20.9.2024

	A	B
<b>MONTAG</b>	 <b>Vollkornmakkaroni A</b> Puten-Carbonarasauce A,C,G Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 <b>Spätzlepfanne A,C,G</b> Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
<b>DIENSTAG</b>	 <b>BIO-Faschierter A,C,G</b> Braten BIO-Stampf- G kartoffelpüree Röschengemüse natur -	 <b>Kartoffelpuffer -</b> <b>BIO-Gemüseallerlei G</b>
<b>MITTWOCH</b>	 <b>Tomaten- G</b> <b>Basilikumrisotto</b> dazu Gärtner Mix Salat - Joghurtkräuterdressing C,G,M	 <b>BIO-Topfenschmarren A,C,G</b> Weichselkompott -
<b>DONNERSTAG</b>	 <b>Putenknackwurst -</b> gebraten Erdäpfelschmarren - BIO-Rahmfisolen A,G	 <b>BIO-Omelette C,G</b> BIO-Salzkartoffeln - BIO-Cremespinat A,G
<b>FREITAG</b>	 <b>BIO-Rindsgulasch A</b> BIO-Salzkartoffeln -	 <b>BIO-Spaghetti A</b> <b>Linsensugo A,C,G,L</b> dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -

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 23. bis 27.9.2024

	A	B
<b>MONTAG</b>	 <b>Hühnerreisfleisch -</b> dazu Essiggurkerl M	 <b>Käsespätzle</b> A,C,G Roter Rübensalat O
<b>DIENSTAG</b>	 <b>Huhn im Korn</b> A,C,M Faschiertes mit Quinoa BIO-Stampf- G kartoffelpüree BIO-Erbesen natur G	 <b>BIO-Topfenknödel</b> A,C,G <b>mit Butter-Bröseln</b> Erdbeer-Pfirsichmark -
<b>MITTWOCH</b>	 <b>Würzige -</b> <b>Chicken-Wings</b> Potato Wedges - Tomaten-Salsa A	 <b>BIO-Fisolengulasch</b> A BIO-Weißbrot A
<b>DONNERSTAG</b>	 <b>Makkaroniauflauf</b> A,C,G dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 <b>BIO-Penne</b> A <b>Sauce Bolognese Soja</b> A,F,L und Hartkäse gerieben C,G dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
<b>FREITAG</b>	 <b>BIO-Tex Mex im Topf</b> A,C,M mit Rindfleischbällchen Zartweizen A	 <b>BIO-Gemüsecurry</b> A,M Jasminreis -

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 30.9 bis 4.10 2024

	A	B
<b>MONTAG</b>	 <b>BIO-Chili con Carne -</b> Fladenbrot A,F,G,N	 <b>Gemüsestrudel A,C,G,L</b> BIO-Salzkartoffeln - Gurkensalat mit Rahm C,G,M
<b>DIENSTAG</b>	 <b>BIO-Semmellaibchen A,C,G</b> Kräuterkartoffeln - Rotkraut -	 <b>BIO-Grießschmarren A,C,G</b> Marillenmus -
<b>MITTWOCH</b>	 <b>BIO-Rindfleisch- A,C,M</b> Bulgurlaibchen Bratkartoffeln - BIO-Fisolen G Schnittlauch-Dip C,G,M	 <b>BIO-Pizza A,G</b> Margherita dazu Sport Mix Salat - Joghurtkräuter dressing C,G,M
<b>DONNERSTAG</b>	 <b>Hühnergeschnetzeltes A,G</b> in Kräuterrahmsauce BIO-Kaiserspätzle A,C dazu Gärtner Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 <b>BIO-Krautfleckerl A,C</b> Roter Rubensalat O
<b>FREITAG</b>	 <b>Cevapcici vom Huhn A,C,M</b> BIO-Reis - Letschogemüse -	 <b>BIO-Topfen- A,C,G</b> Palatschinken BIO-Vanillesauce G

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.