

MENÜPLAN von 2. Bis 6.12.2024

	A	B
MONTAG	 Rindfleischlasagne A,G,L Chinakohlsalat - Joghurtkräuterdressing C,G,M	 BIO-Muschelnudeln A Tomatenragout - Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
DIENSTAG	 Vollkorn- A Putenschinkenfleckerl dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Topfenknödel A,C,G mit Butter-Bröseln Weichselkompott -
MITTWOCH	 Hühnerkeulen gegr. - Potato Wedges - Tomaten-Salsa A	 Vollkornspiralen A BIO-Wiener- A Tomatensauce und Hartkäse gerieben C,G dazu Eisbergsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
DONNERSTAG	 BIO-Penne A Sauce Bolognese Soja A,F,L dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 Powidltascherl A,C,G mit Butterbröseln BIO-Milch G
FREITAG	 Faschierte Laibchen A,C,G,L,M vom Huhn BIO-Salzkartoffeln - Bäumchengemüse -	 Karfiol-Käse- A,C,G medaillons BIO-Salzkartoffeln - 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 9. bis 13.12.2024

	A	B
MONTAG	 Fleischbällchen A,C,M vom Huhn BIO-Kartoffelgratin C,G Röschengemüse natur -	 Gemüsestrudel A,C,G,L BIO-Salzkartoffeln - Gurkensalat mit Rahm C,G,M
DIENSTAG	 Vollkornspaghetti A BIO-Gemüsebolognese A,L und Hartkäse gerieben C,G	 BIO-Grießschmarren A,C,G Erdbeer-Pfirsichmark -
MITTWOCH	 BIO-Rindfleisch- A,C,M Bulgurlaibchen BIO-Salzkartoffeln - BIO-Kürbisgemüse A,G	 BIO-Kartoffel- C,G Spinatgratin dazu Sport Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
DONNERSTAG	 Hühnergeschnetzeltes A,G in Kräuterrahmsauce BIO-Kaiserspätzle A,C Babykarottensalat -	 Gemüseschnitzel A,C,G,L BIO-Petersilkartoffeln - BIO-Schnittlauchsauce A,G
FREITAG	 Cevapcici vom Huhn A,C,M Jasminreis - Letschogemüse -	 BIO-Topfen- A,C,G Palatschinken BIO-Vanille-Zimtsauce 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.

MENÜPLAN von 16. bis 20.21 2024

	A	B
MONTAG	 BIO-Paprikahendl- Ragout A,G BIO-Kaiserspätzle A,C Röschengemüse natur -	 Mohnnudeln A,C,G BIO-Apfelmus -
DIENSTAG	 Fischstäbchen A,D Bratkartoffeln - mit Sauce Tartare C,M dazu Eisbergsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 BIO-Gemüsenuggets A,C,G BIO-Kartoffelpüree G dazu Eisbergsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
MITTWOCH	 Tomaten- Basilikumrisotto G dazu Gärtner Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 Apfel-Zimtringe A,G BIO-Milch G
DONNERSTAG	 Crispy Chicken A,C,G BIO-Risipisi - Gurkensalat mit Rahm C,G,M	 BIO-Spiralen tricolore A BIO-Wiener- A Tomatensauce Chinakohlsalat - Joghurtkräuter dressing C,G,M
FREITAG	 BIO-Rinds- Geschnetzeltes A,G,L Zapfenkroketten G Omas Gartengemüse -	 Karfiolröschen geb. A,C,G BIO-Petersilkartoffeln - Joghurt-Kräutersauce C,G,M

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.