

## MENÜPLAN von 11. bis 15.11.2024

	A	B
<b>MONTAG</b>	 <b>Einmachhuhn</b> A,G,L BIO-Reis - Chinakohlsalat - Joghurtkräuter dressing C,G,M	 <b>BIO-Penne</b> A <b>Sauce Bolognese Soja</b> A,F,L Chinakohlsalat - Joghurtkräuter dressing C,G,M
<b>DIENSTAG</b>	 <b>Wikinger Bällchen</b> A,C,G,M BIO-Hörnchen A Broccoli natur -	 <b>Los Palatschinkos</b> A,C,G <b>Tomate-Mais</b> Tomatenragout - dazu Sport Mix Salat - Joghurtkräuter dressing C,G,M
<b>MITTWOCH</b>	 <b>BIO-Kalbsbutter-</b> A,C,L <b>Schnitzel im Saft</b> BIO-Kartoffelpüree G BIO-Erbesen natur G	 <b>Topfenstrudel</b> A,C,G BIO-Vanille-Zimtsauce G
<b>DONNERSTAG</b>	 <b>Penne Primavera</b> A,C dazu Eisbergsalat - Joghurtkräuter dressing C,G,M	 <b>Pancakes</b> A,C,G Beerenröster - BIO-Milch G
<b>FREITAG</b>	 <b>Florentiner Nudeln</b> A,C,G <b>mit Hühnerbruststücken</b> Babykarottensalat -	 <b>Vollkornspiralen</b> A <b>BIO-Basilikum-</b> A,G <b>Obersauce</b> und Hartkäse gerieben C,G dazu Gärtner 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 18. bis 22.11.2024

	A	B
<b>MONTAG</b>	 <b>BIO-Hirse-Zucchini- A,C,M</b> <b>Rindfleischlaibchen</b> BIO-Petersilkartoffeln - Röschengemüse natur -	 <b>Pizza-Nudeln A,C,G</b> Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
<b>DIENSTAG</b>	 <b>Hühnerbrüstchen -</b> <b>gebraten im Natursaft</b> Zartweizen A BIO-Fitgemüse G	 <b>Fußballnudeln A</b> <b>BIO-Gemüsebolognese A,L</b> und Hartkäse gerieben C,G
<b>MITTWOCH</b>	 <b>Fischfilets geb. A,C,D,G</b> Kräuterkartoffeln - Gurkensalat mit Rahm C,G,M	 <b>Asiatische Nudelpfanne A,F</b> Gurkensalat mit Rahm C,G,M
<b>DONNERSTAG</b>	 <b>Kalbsrahmgulasch A,G</b> BIO-Kaiserspätzle A,C Rotkraut -	 <b>BIO-Spaghetti A</b> <b>Pesto alla Genovese C,G</b> dazu Gärtner Mix Salat - BIO-Essig-Öl-Dressing -
<b>FREITAG</b>	Feiertag	Feiertag

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 25. bis 29.11 2024

	A	B
<b>MONTAG</b>	 <b>Vollkornspiralen A</b> Sauce Bolognese v.Rind A,L Chinakohlsalat - BIO-Essig-Öl-Dressing -	 <b>BIO-Apfelstrudel A</b> BIO-Vanillesauce G
<b>DIENSTAG</b>	 <b>Hühnernuggets A</b> BIO-Reis - BIO-Erbesen-Karotten- gemüse natur Schnittlauch-Dip C,G,M	 <b>Kartoffelpuffer -</b> <b>BIO-Gemüseallerlei G</b>
<b>MITTWOCH</b>	 <b>Tomaten- G</b> <b>Basilikumrisotto</b> dazu Gärtner Mix Salat - Joghurtkräuter dressing C,G,M	 <b>BIO-Topfenschmarren A,C,G</b> Zwetschenröster -
<b>DONNERSTAG</b>	 <b>Putenknackwurst -</b> <b>gebraten</b> Erdäpfelschmarren - BIO-Rahmfisolen A,G	 <b>BIO-Omelette C,G</b> BIO-Salzkartoffeln - BIO-Cremespinat A,G
<b>FREITAG</b>	 <b>Knusper-Backfisch D</b> Kräuterkartoffeln - dazu Sport Mix Salat - Joghurtkräuter dressing C,G,M	 <b>BIO-Spiralen tricolore 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.