



Speiseplan • KW 41 - 44

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
05.10. bis 09.10. KW 41	Zur Wahl: Menü 1 (v) Penne (1w) mit Zucchini-Sahnesauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tofuwürfel in Currysauce (6) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtsch Apfelmus	Zur Wahl: Menü 1 (v) Maistaler (2,3) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Karottensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tomatencremesuppe (2,8) mit unserem selbst- gebackenen Focaccia (1w) als Nachtsch Lemon Cookie (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Spätzle (1w,3) mit Pilzrahmsauce (2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing
	Menü 2 (v) Gnocchi (1w) Caprese (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Menü 2 Currywurst (Pute) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtsch Apfelmus	Menü 2 Lachs aus dem Ofen (4) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Karottensalat (9)	Menü 2 (v) Ofenkartoffeln mit Gemüse, dazu Kräuter-Sourcreme (2), als Nachtsch Lemon-Cookie (1w,2,3)	Menü 2 Lasagne (Rind) (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing
		Menü 3 (v) Als Vorspeise Erbsencremesuppe (2,8), dann süße Schupfnudeln (1w,2,3) mit Apfelmus und Zimt und Zucker			Menü 3 (v) Lasagne mit vegetarischem Ragout (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing



Speiseplan • KW 41 - 44

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
12.10. bis 16.10. KW 42	Zur Wahl: Menü 1 (v) Pennette (1w) mit Tomatensauce (8) und Parmesan (2), dazu Karottensalat (9) Menü 2 Pennette (1w) mit Schinken-Carbonara (Pute) (2,8), dazu Karottensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kartoffel-Möhrrchen-Eintopf (2,8) mit Baguette (1w), als Nachtisch Zimtkuchen (1w,2,3) Menü 2 (v) Spinat-Käse-Curry (2,8) mit Couscous (1w), als Nachtisch Zimtkuchen (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kichererbsen-Tikka-Masala (8) mit Reis, dazu Mangoquark (2) (Für die Krippen: Blumenkohl-Tikka-Masala (8)) Menü 2 Cremiges Masala mit Hähnchen (2,8), dazu Reis und Mangoquark (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Käsespätzle (1w,2,3) mit Röstzwiebelchen (1w), dazu bunter Blattsalat mit Himbeerdressing Menü 2 (v) Als Vorspeise Schnittlauchcremesuppe (2,8), dann Milchreis (2) mit Fruchtmus	Zur Wahl: Menü 1 (v) Veggie-Bällchen (1w/h,3,8) mit Rahmsauce (1w,2,6,8) und Kartoffelchen, dazu Gurken-Mais-Apfelsalat (2) Menü 2 Hackbällchen (Rind) (1w,3,9) mit Rahmsauce (1w,2,6,8) und Kartoffelchen, dazu Gurken-Mais-Apfelsalat (2)



Speiseplan • KW 41 - 44

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
19.10. bis 23.10. KW 43	Zur Wahl: Menü 1 (v) Hörnchennudeln (1w,3) mit Linsen-Bolognese (8), dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Karottencremesuppe (2,8), dazu selbstgebackenes Knoblauch-Ciabatta (1w) und als Dessert Beerentiramisu (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Panierter Camembert (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und Preiselbeer-Dip (2), als Nachtisch bunte Obstbox	Zur Wahl: Menü 1 (v) Gnocchi (1w) mit Tomatensauce (8) und Parmesan (2), dazu Karottensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Risotto mit getrockneten Tomaten (2,8), als Nachtisch Apfelmus
	Menü 2 Hörnchennudeln (1w,3) mit Bolognese (Rind) (8), dazu Gurkensalat mit Dill-Dressing (9)	Menü 2 Hühnerbrühe mit Nüdelchen (1w,3,8) dazu selbstgebackenes Knoblauch-Ciabatta (1w) und als Dessert Beerentiramisu (1w,2,3)	Menü 2 Panierte Hähnchenschnitzel (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und Ketchup, als Nachtisch bunte Obstbox	Menü 2 (v) Tortellini (1w,2,3) mit Zucchinipesto-Sauce (2,8), dazu Karottensalat (9)	Menü 2 Wiener (Pute) mit unserem selbstgemachten Ketchup, dazu Kartoffelsalat (8,9) und als Nachtisch bunte Obstbox
		Menü 3 (v) Kaspessknödel (1w,2,3) mit Ratatouille- Sauce (8), dazu bunte Rohkost			Menü 3 (v) Kartoffelplätzchen mit Apfelmus, dazu bunte Rohkost



KINDERKÜCHE

Speiseplan • KW 41 - 44

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
26.10. bis 30.10. KW 44	Zur Wahl:	Zur Wahl:	Zur Wahl:	Zur Wahl:	Zur Wahl:
	Menü 1 (v) Maccheroni (1w,3) mit Käsesauce (2,8), dazu Gurken-Mais-Salat (9)	Menü 1 (v) Feta mit Cornflakes-Kräuterkruste (1w,2), dazu Kartoffelchen und Zitronensauce (2,8), als Nachtisch Himbeerquark (2)	Menü 1 (v) Paprikacremesuppe (2,8) mit selbstgebackenem Parisienne (1w), dazu Cheesecakecreme mit Schokocrumble (1w,2)	Menü 1 (v) Spinatknödel (1w,2,3) mit Tomatensauce (8) und Parmesan (2), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing	Menü 1 (v) Veggie-Geschnetzeltes (2,6,8) mit Reis und Karottensalat (9)
	Menü 2 (v) Chili sin Carne (8) mit Sauerrahmdip (2) und Bulgur (1w), dazu Gurkensalat (9)	Menü 2 Seelachs mit Cornflakes-Kräuterkruste (1w,2,4), dazu Kartoffelchen und Zitronensauce (2,8), als Nachtisch Himbeerquark (2)	Menü 2 (v) Schupfnudeln (1w,2,3) mit Kraut und Gemüse-Bratensauce (2,8), dazu bunte Rohkost	Menü 2 (v) Arancini (1w,2,3,8) mit Tomatensauce (8), dazu Blattsalat mit Apfelmus-Dressing	Menü 2 Hähnchen- Geschnetzeltes (2,8) mit Reis und Karottensalat (9)

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