



Speiseplan 2017/18

Menü Gelb

Menü Grün

Für beide Menüs

<p>Montag, 11.09.</p>	<p>kein Essen</p>		
<p>Dienstag, 12.09.</p>	<p>kein Essen</p>		
<p>Mittwoch, 13.09.</p>	<p>Geschnittener Eierpfannkuchen mit Apfelmus</p>	<p>Veg. Frühlingsrolle mit Basmatiereis und Sauerrahmsoße</p>	<p>Karottencremesuppe Dessert</p>
<p>Donnerstag, 14.09.</p>	<p>Fischhappen aus Alaska Seelachs im Backteig, Kartoffel-Buchstaben und Tomatensoße</p>	<p>Spaghetti mit Käsesoße</p>	<p>Erbsen Salat</p>

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W1 Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !



Speiseplan 2017/18

	Menü Gelb	Menü Grün	Für beide Menüs
Montag, 18.09.	Rindergulasch in Bratensoße und Spätzle	Lasagne vegetarisch	Veg. Minestrone Dessert
Dienstag, 20.09.	Fischstäbchen mit Kartoffel- Spiralen (Twister) und Dillrahmsoße	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bohnen Salat
Mittwoch, 21.09.	Spaghetti mit Carbonarasoße	Reibekuchen mit Apfelmus	Gemüsekraftbrühe mit Sternchennudeln Dessert
Donnerstag, 22.09.	Bami Goreng mit Huhnfleisch (Feine Bandnudeln m. zartem Huhn- fleisch und Gemüse, Asiatisch)	BIO Reis-Gemüse- Pfanne "vegetarisch"	Gulaschsuppe Salat

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang



Speiseplan 2017/18

	Menü Gelb	Menü Grün	Für beide Menüs
Montag, 25.09.	Kalbshacksteak in Rahmsoße und Röstkartoffeln	Veg. Makkaroniauflauf	Buttergemüse Salat
Dienstag, 26.09.	Lasagne Bolognese	Veg. Flammkuchen mit Dip "Gartenkräuter"	Brokkolicremesuppe Obst
Mittwoch, 27.09.	Rindfleischbällchen Köttbulla in Sahnesoße und Wellenschnittpommes	Spinat-Kartoffel-Gratin mit Wellenschnittpommes	Erbesen/Möhren naturell Salat
Donnerstag, 28.09.	Alaska Seelachs "Mediterran" mit Petersilienkartoffeln und heller Cremesoße	Spiralnudeln mit Tomatensoße	Veg. Kartoffelsuppe Dessert

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang



Speiseplan 2017/18

	Menü Gelb	Menü Grün	Für beide Menüs
Montag, 02.10.	Pan. Putenschnitzel in herzhafter Bratensoße und Pommes Dauphin	Dinkel-Pfannkuchen mit weißer Schokolade Vanillesoße	BIO Kartoffel-Möhren-Eintopf Dessert
Dienstag, 03.10.	Feiertag		
Mittwoch, 04.10.	Panierte Scholle mit Petersilien Kartoffeln und Soße Hollandaise	Ravioli in heller Soße	Buntes Gemüse Dessert
Donnerstag, 05.10.	Canneloni mit Rindfleischfüllung	Kartoffel- Zucchini- Auflauf	Buchstabennudeltopf mit Huhn Salat

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang



Speiseplan 2017/18

	Menü Gelb	Menü Grün	Für beide Menüs
Montag, 09.10.	Seelachs-Schlemmerfilet mit Salzkartoffeln und heller Soße	Gnocchi mit Napolisoße	Nudeleintopf Salat
Dienstag, 10.10.	Putenmedallions in Soße mit Hörnchennudeln	Veg. Chili mit Brötchen-Mix	Möhren in Sahnesoße Dessert
Mittwoch, 11.10.	Chicken-Nuggets mit Kartoffelspalten und Tomatensoße	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Buntes Gemüse Salat
Donnerstag, 12.10.	Geflügelbratwurst mit Kartoffel- Buchstaben und brauner Rahmsoße	Milchreis Zimt/Zucker	Blumenkohlsuppe Dessert

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W5

Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !



Speiseplan 2017/18

	Menü Gelb	Menü Grün	Für beide Menüs
Montag, 16.10.	Hähnchenfilets "Italia" in Tomaten-Balsamico-Soße und Bandnudeln	Veg. Kartoffelpfanne mit heller Soße	Gemüsekraftbrühe mit Sternchennudeln Dessert
Dienstag, 17.10.	Panierte Fischfiguren aus Seelachs mit Kartoffel- Buchstaben und Dillsoße	Spaghetti mit Tomatensoße	Rosenkohl Salat
Mittwoch, 18.10.	Rinderschlemmerhacksteaks mit Wellenschnittpommes und brauner Rahmsoße	Gemüseschnitzel mit Wellenschnittpommes und asiatischer Gemüsesoße	Buchstabennudeltopf mit Huhn Dessert
Donnerstag, 19.10.	Bolognese mit Hähnchenfleisch und Makkaroni	Veg. Riesenrösti mit Käsesoße	Brokkoligemüse Salat

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang



Speiseplan 2017/18

	Menü Gelb	Menü Grün	Für beide Menüs
Montag, 23.10.	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße mit Kartoffelklöße	Veg. Makkaroniauflauf	Blumenkohlsuppe Salat
Dienstag, 24.10.	Grießbrei mit Zimt und Zucker	BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinat	Rübchensuppe Dessert Obst
Mittwoch, 25.10.	Fischstäbchen mit Kartoffel- Spiralen (Twister) und Dillsoße	Kartoffeln mit Schale und Kräuterquark	Möhren naturell Salat
Donnerstag, 26.10.	Hamburger mit Rinderhacksteak, Tomaten, Gurken	Eier-Spaghetti mit Tomatensoße	Veg. Linsensuppe Dessert

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

W7

Guten Appetit!

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, liegt für Sie an der Essensausgabe bereit

Änderungen vorbehalten !