

Speiseplan KW 41 vom 09.10. – 13.10.2023

Montag

MENÜ 1: Alaska Seelachsfilet paniert^{A1,C}, mit Remouladensauce^{C,G} und Kartoffeln

MENÜ 2: paniertes Blumenkohl-Käsemedaillon^{A1,C,G} mit Remouladensauce^{C,G} und Kartoffeln

KALTES MENÜ: Salatteller mit panierten Fischstückchen^{A1,C}, dazu Brötchen^{A1}

DESSERT: frisches Obst

Dienstag – Veggie-Tag

MENÜ 1: Spirellinudeln^{A1} mit buntem Gemüse, Tomatensauce und Parmesan^G

MENÜ 2: Vollkornspirelli^{A1,C} mit rotem Pesto^{G,H}, Schafskäse^G, Ofentomaten und Ruccula

KALTES MENÜ: bunter Salat mit gebackenem Kürbis und Schafskäse^G, dazu Brötchen^{A1}

DESSERT: Schokopudding^G oder Obst

Mittwoch

MENÜ 1: Pfannengyros mit Zaziki^G, Krautsalat, Tomaten und Reis

MENÜ 2: Linsencurry^{A1} mit Zucchini, Paprika, Zwiebel und Tomaten, dazu Reis

KALTES MENÜ: gemischte Salate mit Tomate, Mozzarella^G und Basilikum, Brötchen^{A1}

DESSERT: Früchtejoghurt^G oder Obst

Donnerstag

MENÜ 1: deftige Kartoffelsuppe^G mit Würstchen¹, Gemüse- und Kartoffelwürfel, dazu Brötchen^{A1}

MENÜ 2: deftige Kartoffelsuppe^G mit Gemüse- und Kartoffelwürfel, dazu Brötchen^{A1}

KALTES MENÜ: bunter Salatteller mit Schinken¹- und Käsestreifen^G, dazu Baguette^{A1}

DESSERT: Donut^{A1,C,G} oder Obst

Freitag

MENÜ 1: gebratene Hähnchenbrust mit Barbecuesauce und country cubes

MENÜ 2: Pfannkuchen^{A1,C,G} mit Zimtzucker und Kirschkompott

KALTES MENÜ: Salatteller nach Wahl der Küche

DESSERT: frisches Obst

Menü 1 und Menü 2 jeweils mit kleinem Beilagensalat