

# Speiseplan November 2020

## Menülinie 3 - vegetarisch

KW 45

- 02. Montag:** Vollkorn-Penne AW mit Zucchini-Frischkäse-Soße 14,G, danach Schokoquark 14,G  
**03. Dienstag:** Feines Gemüsecurry 3,14,G mit Reis, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L  
**04. Mittwoch:** Hausgemachter Kaiserschmarren 14,15,AW,C,G mit Zimt-Zwetschgen, danach Obst  
**05. Donnerstag:** Kohlrabi-Medaillon 15,AW,C mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G & Gurkensalat 3,10,14,AW,AG,G,J,L  
**06. Freitag:** Cremige Kürbis-Kartoffelsuppe 14,G,I mit Backerbsen 14,15,AW,C,G und Schwarzbrot AW,AF, danach Apfel-Grieß-Pudding 3,14,AW,G

KW 46

- 09. Montag:** Italienische Pasta AW mit Gemüsebolognese 14,G,I danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L  
**10. Dienstag:** Geb. Fetakäse 14,AW,G mit Salzkartoffeln 14,G und Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst  
**11. Mittwoch:** Leckerer Milchreis 14,G mit Apfel-Zimt-Kompott (warm), danach Obst  
**12. Donnerstag:** Würzige Bergkäsenocken 14,15,AW,C,G mit Parmesansoße 14,15,C,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G  
**13. Freitag:** Geb. Süßkartoffeltasche (Frischkäse-Füllung) mit Minzjoghurt 14,G und buntem Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

KW 47

- 16. Montag:** Leckerer Grießbrei AW,14,G mit Pfirsichwürfeln, danach Obst  
**17. Dienstag:** Hausgem. Semmelknödel 14,15,AW,C,G,F,K, mit Schwammerln in Rahm 14,G, danach Früchte-Joghurt 14,G  
**18. Mittwoch:** Cappelini-Nudeln "Pomodore e Basilico" 14,AW,C,G mit Tomaten-Soße 14,G,danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L  
**19. Donnerstag:** Geb. Camembert 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Preiselbeeren, danach Gurkensalat 3,10,14,AW,AG,G,J,L  
**20. Freitag:** Gemüsebrühe I mit Buchstabennudeln 15,AW,C und Backerbsen 14,15,AW,C,G ,danach Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G

KW 48

- 23. Montag:** Feines Gemüsegulasch 14,G mit Ebly AW, danach Obst  
**24. Dienstag:** Cremige Broccolisuppe 14,G, danach süße Quarkkälchen (ohne Rosinen) 14,AW,G mit Apfelmus 3  
**25. Mittwoch:** Geb. Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) 14,15,AW,C,G mit Kräuterquark 14,G, danach Dessert 3,14,G  
**26. Donnerstag:** Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer Soße 14,G, danach Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L  
**27. Freitag:** Hausgemachte Gemüselasagne 14,AW,G,I dazu Salat 3,10,14,AW,AG,G,J,L

KW 49

- 30. Montag:** Chili sin Carne 14,G,I mit ofenfrischem Brötchen AW,AF, danach Pudding 1,14,G

### Herbstferien von 02.11. - 06.11.20

#### Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

#### Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

#### Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere