

## SPEISEPLAN 14.10. – 17.10.2019

*Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.*

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Mischkost</b>	Spaghetti „bolognese“ Gem. Eis mit Schlag	Klare Suppe mit Frittaten Gebr. Zanderfilet Brokkoli Petersilienkartoffeln	Geschnetzeltes in Curry-Rahm-Sauce (SW) Joghurt-Zitronen-Crème
<b>Vegetarisch</b>	Spaghetti mit Tomaten-Gemüse-Sauce Gem. Eis mit Schlag	Klare Suppe mit Frittaten Grillkäse Kräuterdip Herbstliches Ofengemüse	Kichererbsen-Süßkartoffel-Gemüse- Eintopf Basmatireis Joghurt-Zitronen-Crème

## SPEISEPLAN 21.10. – 24.10.2019

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Mischkost</b>	Gebr. Knacker Kürbisgemüse Petersilienkartoffeln Apfelsaftcrème	Kräuter-Rahm-Schnitzel (Pute) Glac. Karotten Bandnudeln Biskuitroulade	Chili con carne Gebäck Schokoladencrème
<b>Vegetarisch</b>	Hirse muffins auf Kürbisragoût Apfelsaftcrème	VK-Nudeln mit Zucchini-Curry-Sauce Biskuitroulade	Veg. Chili Gebäck Schokoladencrème

## SPEISEPLAN 28.10. – 31.10.2019

*Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.*

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Mischkost</b>	Reisfleisch (SW) Frischer Fruchtsalat	30-Jahr-Feier Kein Mittagstisch	schulautonom frei
<b>Vegetarisch</b>	Couscous mit gebratenem Gemüse Kräuterdip Frischer Fruchtsalat	30-Jahr-Feier Kein Mittagstisch	schulautonom frei

## SPEISEPLAN 04.11. – 07.11.2019

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Mischkost</b>	schulautonom frei	Kürbiscrèmesuppe Topfen-Grieß-Auflauf Apfel-Zwetschken-Kompott	Faschierter Braten Knoblauchdip Herbstliches Ofengemüse Crèmebirne
<b>Vegetarisch</b>	schulautonom frei	Kürbiscrèmesuppe Topfen-Grieß-Auflauf Apfel-Zwetschken-Kompott	Grünkernbraten Knoblauchdip Herbstliches Ofengemüse Crèmebirne

## SPEISEPLAN 11.11. – 14.11.2019

*Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.*

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Mischkost</b>	Klare Suppe mit Käseröstschnitten Gebr. SW-Karree Gemüsereis	Gebr. Nudeln mit BIO-Huhn und Gemüse Ananas-Kokos-Crème	Pizza mit Schinken, Salami und Mais BIO-Joghurt mit Früchten
<b>Vegetarisch</b>	Klare Suppe mit Käseröstschnitten Gef. Paprika mit Couscous Tomatensauce	Gebr. Nudeln mit Tofu und Gemüse Ananas-Kokos-Crème	Pizza mit Zucchini, Paprika, Champignons und Mais BIO-Joghurt mit Früchten

## SPEISEPLAN 18.11. – 21.11.2019

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Mischkost</b>	Gebackenes Seelachsfilet Sauce Tartare Petersilienkartoffeln Beerencrème	Vorbereitungen Tag der offenen Tür kein Mittagstisch	Tag der offenen Tür kein Mittagstisch
<b>Vegetarisch</b>	Polentaschnitte mit Gemüse und Käse überbacken Schnittlauchdip Beerencrème	Vorbereitungen Tag der offenen Tür kein Mittagstisch	Tag der offenen Tür kein Mittagstisch