




















	Menü	Zutaten
MO 23.09.	Rinderhackbällchen	Rinderhackbällchen: 13 2 11a Pariser Möhren: 11a Gurken-Möhrensalat: 20 Braune Sauce vom Rind: 11a Kartoffeln:
	Bio Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln  	Bio Kartoffel-Möhren Eintopf: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: Joghurdressing: 4 13 17 20 Blattsalat:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
DI 24.09.	Nudelaufwurf mit Käse, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Rotkrautsalat 	Penne-Käse-Auflauf mit Semmelbröseln überbacken: 1 17 10 11a Rotkohlsalat: 5 20 5
	Hähnchengyros auf Reis, dazu Tomaten-Joghurt-Sauce und Gurkensalat natur 	Hähnchengyros: Tomaten-Joghurtsauce: 17 19 11a Reis: Gurkensalat: 20
	Glutenkost: Reis-Gemüseintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüseintopf mit Rindfleisch:
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 25.09.	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Zucchini-Tomatengemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip  	Kartoffeln mit Paprikamarinade: Kräuterquark: 17 Zucchini tomatisiert: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurdressing: 4 13 17 20
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:

Menü	Zutaten
<p>Hähnchenbrust natur auf cremigem Currygemüse, dazu Reis</p>	<p>Hähnchenbrust: Chinesisches Pfannengemüse: 16 19 20 11a Reis:</p>
<p>Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus</p> <p> </p>	<p>Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5</p>
<p>Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln</p> <p></p>	<p>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17</p>
<p>Kartoffelauflauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Karottenscheiben gebunden</p> <p></p>	<p>Kartoffelauflauf: 1 17 10 Karottenscheiben gebunden: 11a</p>
<p>Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit grünen Nudeln und Krautsalat natur</p> <p></p>	<p>Thunfisch Bolognese Sauce: 14 19 11a grüne Nudeln: 11a Krautsalat: 20</p>
<p>Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln</p> <p> </p>	<p>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17</p>

DO
26.09.

FR
27.09.