

November

	MONTAG 5.	DIENSTAG 6.	MITTWOCH 7.	DONNERSTAG 8.	FREITAG 9.
5.-9. November	Topfenknödel mit roter Fruchtgrütze Kartoffelquarkbällchen	herzhaftes Rindergulasch, Rotkohl, Kartoffelklöße Rindergeschnetzeltes Kartoffeln	Rahmspinat mit Rührei & Stampfkartoffeln Erbsensuppe	Hähnchenbrustfilet mit Spätzle und Tomaten-Mozzarella-Soße, Möhrensalat Rigatoni Tomatensoße	Kartoffelsuppe mit Mettwurst & Brot Rote Grütze
12.-16. November	geschnittener Eierkuchen mit Apfelmus Kartoffelrösti mit Apfelmus	Stampfkartoffeln mit Hähnchen-Crusty & Bratensoße, Buttergemüse Kartoffelbrei ohne Milch Rinderbratwürstchen	Alaska-Seelachs mit Kartoffel-Knusperpanade, Dillrahmsoße, Wildreis mit Gemüse Alaska-Seelachs-Nuggets, Tomatensoße	Spaghetti mit Tomatensoße "Italia" Rote-Beete-Salat Rigatoni	Hokkaido-Kürbissuppe, Fladenbrot, Quarkspeise Banane (GL)
19.-23. November	Kartoffelquarkbällchen mit Apfel-Bananen-Mus	Köttbullar (Rindfleisch) in Sahnesoße & Kräuterkartoffeln Bohnensalat Rindergeschnetzeltes	Hähnchenunterkeulen in Geflügelrahmsoße mit Erbsen & Basmatireis klassische Bratensoße	grüne Gemüse-Tortellini & Käsesoße ODER Tomaten-Mozzarella-Soße Gurkensalat (klar) Rigatoni Tomatensoße	Bauerneintopf mit Rindswurst & Brot Mini Berliner Joghurt
26.-30. November	Blaubeerpfannkuchen Vanillesoße Kartoffelrösti Apfelmus	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Rote Beete Hänchenbrust mit Bratensoße	Salzkartoffeln mit Kräuterquark Kräuterquark	Geflügelbolognese ODER Tomatensoße "Italia" Hörnchennudeln Möhrensalat Rigatoni	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Brot Obstkompott Apfelmus

G = glutenfrei
L = laktosefrei

Hauptmahlzeit
Essen bzw. Komponenten für Kinder mit ärztl. bescheinigter Gluten- und/oder Laktoseintoleranz