

November

	MONTAG 2.	DIENSTAG 3.	MITTWOCH 4.	DONNERSTAG 5.	FREITAG 6.
2.-6. November	Pfannkuchen mit Vanillesoße Kartoffelpuffer	Kartoffelspalten mit Bio Hähnchengeschnetzeltes Rindergeschnetzeltes	Panierter Dorsch mit Soße "Gärtnerin Art" & Mini-Ravioli Tomatensoße	Reisnudeln mit Bio Rindergulasch Rigatoni mit Jagdwurstgulasch	Semmelknödel mit Pilzragout "Jäger Art" Kartoffeln mit Bratensoße
9.-13. November	Erbsensuppe veg. mit Brot & Schokopudding	Stampfkartoffeln mit Rahmspinat & Bio Rührei Suppe	Langkornreis mit Fischpfanne "Neptun"	Hörnchennudeln mit Bio Rindfleischbällchen in Tomatensoße Rigatoni	Stampfkartoffeln mit Sauerkraut & Bio Geflügelbratwurst Kartoffelpüree ohne Milch
16.-20. November	Grießbrei mit Kirschkompott Reibekuchen	Kartoffelklöße mit Rotkohl & Bio Schweinebraten in Soße Kartoffelbrei ohne Milch	Dorsch in Senfsoße mit Kartoffeln Alaska-Seelachs-Nuggets, Tomatensoße	Gabel-Spaghetti mit Tomatensoße "Italia" oder Käsesoße Rigatoni	Basmatireis mit Hühnerfrikassee Hähnchenfilets in Tomatensoße
23.-27. November	Möhrensuppe mit Brot & Rote Grütze	Kräuterkartoffeln mit Möhren in Sahnesoße & Bio Hähnchenkeule Bratensoße	Langkornreis mit Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne	Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella-Soße Rigatoni Tomatensoße	Kartoffelpuffer mit Apfelmus

G = glutenfrei
L = laktosefrei

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