

12. SW 18.11-22.11

Speiseplan

MONTAG

Kalbsgulasch (A)
mit Bio-Bauernspätzle (GA)
und Bummerlsalat mit
Kürbiskernen

Bio-Joghurt mit Honig und
Haferflocken (GA)

Vegetarisch

Erdäpfel-Brokkoliauflauf
(GAC) mit Knoblauchdip
(GA) und Bummerlsalat

Bio-Joghurt mit Honig und
Haferflocken (GA)

Spezial

Wurzelcremesuppe (GL)

Kalbsgulasch mit Spiralen
und Bummerlsalat

DIENSTAG

Regulär & Vegetarisch
Süßkartoffelcremesuppe
(AF)

Grießkoch nach Oma`s Art
(GA) mit Bio-Milch (G)
und hausgemachtem
Beerenröster

Spezial

Gemüse-Erdäpfel-Gröstl
mit Spiegelei (C)
und Krautsalat

Obst

MITTWOCH

Regulär & Vegetarisch
Knuspernuggets mit Soja
(ACF)

Bio-Erdäpfelsalat und
Tomaten-Dipsauce

Bio-Joghurt mit Vanille (G)

Spezial

Gebackener Kabeljau
(CDM) mit Hirse
und bunter Bohnensalat

Vanillejoghurt (G)

DONNERSTAG

Gemüsesuppe mit Bio-
Backerbsen (GACL)

Hühner-Kebap (G)
mit Bio-Reis (G)
dazu Tzatziki (GCM)

Vegetarisch

Gemüsesuppe mit Bio-
Backerbsen (GACL)

Cremespinat (GA) mit Ei-
Omelette (GC) und Rösti

Spezial

Gemüsesuppe mit
Backerbsen (L)

Hühner-Kebap (G) mit
Naturreis
und Tzatziki (GCM)

FREITAG

Regulär & Vegetarisch
Bio-Spaghetti (GA)
mit Sauce Bolognese aus
Soja (GAFL)
dazu Eisbergsalat

Krapfen (GAC)

Spezial

Gelbe Linsen-
Karottensuppe (G)

Spaghetti
mit Sauce Bolognese aus
Soja (FL)
dazu Eisbergsalat