









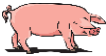














Speiseplan Januar 2021

<p>Montag, 11.01.21</p>	<p>Menü 1: BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Geflügelhackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p>Menü 2: 3 Hackröllchen „Balkan“ in pikanter Paprikasauce, dazu BIO-Reis 7,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 12.01.21</p>	<p>Menü 2: paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 5 BE</p> 	<p>Menü Vegetarisch: Pastapfanne Pennnudeln, Paprika, Tomaten, Broccoli und Tofuwürfel in einer tomatisierten Sauce 6 BE</p> 
<p>Mittwoch, 13.01.21</p>	<p>Menü 1: „Ostfriesischer Buuskohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 2,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Hähnchen „Cordon bleu“ mit brauner Sauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 14.01.21</p>	<p>Menü 1: 3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus 6,5 BE</p> 	<p>Menü 2: 1 große Nürnberger Rostbratwurst mit Sauce auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffeln 3,5 BE</p> 

<p>Montag, 18.01.21</p>	<p>Menü 1: „Tortellini Tricolore“ mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Parmesansauce 8 BE</p> 	<p>Menü Vegetarisch: Hirtenpfanne mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 7,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 19.01.21</p>	<p>Menü 1: deftige Erbsensuppe mit Speckwürfel und eingeschnittener Wurst 3 BE</p> 	<p>Menü 2: Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 3 BE</p> 
<p>Mittwoch, 20.01.21</p>	<p>Menü 1: „Ostfriesischer Grünkohl“ mit Bauchspeckwürfel und einer Mettwurst, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 	<p>Menü Vegetarisch: Pizza Margharita mit Tomatensauce 6 BE</p> 
<p>Donnerstag, 21.01.21</p>	<p>Menü 1: „Ostfriesischer Hüdel“ gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen Birnenkompott 8 BE</p> 	<p>Menü Vegetarisch: Spaghetti „Napoli“ mit Tomaten-Basilikumsauce 9 BE</p> 

<p>Montag, 25.01.21</p>	<p>Menü 1: „Chili con Carne“ mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis 7 BE</p> 	<p>Menü 2: gebratene Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 3 BE</p> 
<p>Dienstag, 26.01.21</p>	<p>Menü 1: Lasagne „al Forno“ mit Hackfleisch- und Béchamelsauce 4,5 BE</p> 	<p>Menü Vegetarisch: Blumenkohl im Backteig mit Béchamelsauce, dazu Kartoffeln 6,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 27.01.21</p>	<p>Menü 1: Hähnchenpfanne „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Rinderhacksteak in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 28.01.21</p>	<p>Menü 1: 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8 BE</p> 	<p>Menü 2: Schweineschnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Reis 8,5 BE</p> 