

























# Speiseplan November 2020

<p><b>Montag, 02.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> Zarte Hähnchenfiletstücke in heller Schnittlauchsauce, dazu Broccoli und BIO-Reis 6 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Ricotta-Tortellini in Kräuterrahmsauce 9 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 03.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> „Schlemmerschnitzel“ dazu holländische Sauce, Blumenkohl und Kartoffeln 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Patros-Pfanne mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierten Kartoffelwürfeln 3,5 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 04.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> 3 American Pancakes mit Blaubeersauce 7 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Scheibe vom Putenbraten Geflügelrahmsauce, dazu Erbsen &amp; Möhren und Kartoffeln 3 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 05.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> „Cordon bleu“ vom Schwein dazu Rahmerbsen und Kartoffelpüree 3,5 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Nudelgratin „Tomate-Mozzarella“ mit Rigatoni, Knoblauch-Sahnesauce, Kirschtomaten und Mozzarella überbacken 6,5 BE</p> 

<p><b>Montag, 09.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> „Omas Erbsensuppe“ mit Speckstückchen und einer Bockwurst 3 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Putenschnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Reis 8,5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 10.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Pizza Salami mit Tomatensauce 6 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Ravioli „Bruschetta“ mit Tomaten-Basilikumfüllung, in fruchtiger Tomaten-Parmesansauce 7 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 11.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesauce 6 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Merlan Fischfilet (paniert) mit Kräutersauce, dazu Erbsen &amp; Möhren und Salzkartoffeln 6,5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 12.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Blumenkohl-Käse-Medaillon mit holländischer Sauce, dazu Kartoffeln 6 BE</p> 

<p><b>Montag, 16.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 6,5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 17.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> „Ostfriesischer Hüdel“ gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen Birnenkompott 8 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Hähnchenschenkel mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree 2,5 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 18.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Schwäbische Maultaschen mit Hackfleisch gefüllt an Tomaten-Paprikaragout 7 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffeln 5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 19.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Gemüsemedaillon in Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 

<p><b>Montag, 23.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> „Chili con Carne“ mit Geflügelhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis 7 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Deftiger Grünkohl mit einer Kochwurst, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 24.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> Hähnchen „Cordon bleu“ mit Sauce, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Gemüsepfanne „Flandern“ mit gelben und orangen Möhren, Schwarzwurzeln, Romanbohnen, Kartoffelscheiben 3 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 25.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Pikantes Wurstgulasch in Tomaten-Paprikasauce mit Spirelli 7,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Gebratenes Lachsfilet in Dillsauce, dazu Gemüsejulienne und Kartoffeln 3,5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 26.11.2020</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> BIO-Polenta-Käseschnitte in Cornflakespanade, dazu Käse-Kräutersauce und Kartoffelpüree 4 BE</p> 	<p><b>Menü Vegetarisch:</b> Vegetarisches Gyros aus Soja, mit Tomatenreis und Tzatziki 7 BE</p> 

**Montag,  
30.11.2020**



**Menü 2:**  
Paniertes Hähnchenschnitzel  
dazu BIO-Rahmerbsen  
und Salzkartoffeln  
4 BE

**100%  
VEGETARISCH**

**Menü Vegetarisch:**  
Spaghetti „Napoli“  
mit Tomatensauce,  
dazu Parmesan  
9 BE