
















Speiseplan November 2022

<p>Dienstag, 01.11.22</p>	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Hähnchenschenkel mit Geflügelrahmsauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 3,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 02.11.22</p>	<p>Menü 1: Lasagne „al Forno“ mit Rinderhackfleisch und Béchamelsauce 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Bayrischer Leberkäse mit Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf 2,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 03.11.22</p>	<p>Menü 1: Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Eieromelette mit Blattspinat und Kartoffelpüree 2,5 BE</p> 

<p>Montag, 07.11.22</p>	<p>Menü 1: Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesauce 6 BE</p> 	<p>Menü 2: „Schlemmer-Putenschnitzel“ dazu holländische Sauce, Broccoli und Kartoffeln 5 BE</p> 
<p>Dienstag, 08.11.22</p>	<p>Menü 1: „Ostfriesischer Hüdel“ gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen Birnenkompott 8 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Blumenkohl-Käsemedaillon mit holländischer Sauce und Kartoffelpüree 4,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 09.11.22</p>	<p>Menü 2: „Hausgemachte Kartoffelsuppe“ mit einer Geflügelbockwurst 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: BIO-Vollkornrigatoni mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 6 BE</p> 
<p>Donnerstag, 10.11.22</p>	<p>Menü 1: „Chili con Carne“ mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 7 Kürbisfalafel mit Süßkartoffel-Möhrenstampf, dazu Sour-Cream-Dip 7,5 BE</p> 

<p>Montag, 14.11.22</p>	<p>Menü 1: Geschnitzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: 3 Geflügelhackbällchen in heller Gemüsesauce, dazu Kartoffeln 4 BE</p> 
<p>Dienstag, 15.11.22</p>	<p>Menü 1: Pizzasuppe Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champignons, Knoblauch, Sahne, Schmelzkäse und Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen 4 BE</p> 	<p>Menü 2: Hähnchen „Cordon bleu“ dazu Blumenkohl in Mehlschwitze und Kartoffeln 4 BE</p> 
<p>Mittwoch, 16.11.22</p>	<p>Menü 2: Bauernfrikadelle in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Asiatische Bratnudelpfanne mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 6 BE</p> 
<p>Donnerstag, 17.11.22</p>	<p>Menü 1: BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p>Menü vegan: Jackfruit-Bällchen „mediterran“ in Tomaten-Paprikasauce, dazu BIO-Reis 7,5 BE</p> 

<p>Montag, 21.11.22</p>	<p>Menü 2: Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 2,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Ravioli mit Gemüsefüllung in Käsesahnesauce 8 BE</p> 
<p>Dienstag, 22.11.22</p>	<p>Menü 1: Deftige Erbsensuppe mit Speckwürfel und eingeschnittener Wurst 3 BE</p> 	<p>Menü 2: Rinderhacksteak in BBQ-Sauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln 5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 23.11.22</p>	<p>Menü 2: „Knusperfisch“ (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade, dazu Rahmerbsen und Kartoffeln 5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Kartoffel-Gemüsegratin mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 2,5 BE</p> 
<p>Veggie-Day Donnerstag, 24.11.22</p>	<p>Menü 1: 3 American Pancakes mit Blaubeersauce 7 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Maultaschen mit Spinat-Käsefüllung in Frischkäsesauce mit Frühlingszwiebeln 8,5 BE</p> 

<p>Montag, 28.11.22</p>	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ mit Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: BamiGoreng chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce 4,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 29.11.22</p>	<p>Menü 1: Zucchini-Hackfleischpfanne mit gelber und roter Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, PatatasBravas, dazu Tomaten- Knoblauchsugo 3 BE</p> 	<p>Menü 2: „Köttbullar“ Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 30.11.22</p>	<p>Menü 1: Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Paprikarahm-Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln, Crème-fraiche, Knoblauch und Thymian, dazu Langkornreis 6 BE</p> 