













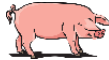




# Speiseplan Oktober 2020

<p><b>Donnerstag, 01.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Gyros-Makkaroni-Auflauf Paprika, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini, mit Käse überbacken 7 BE</p> 	<p><b>Menü V:</b> Tortellini mit Käsefüllung in Käse-Sahnesauce 7,5 BE</p> 
--	---	--

<p><b>Montag, 05.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Geflügelbratwurst mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 3 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 06.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Deftiger Erbseneintopf mit Speckwürfel und eingeschnittener Wurst 3 BE</p> 	<p><b>Menü V:</b> Lasagne „Colorato“ mit bunter Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 3,5 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 07.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p><b>Menü V:</b> Blumenkohl-Käsemedaillon mit Béchamelsauce und Kartoffelpüree 5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 08.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> Geflügelbulette mit Bratensauce, dazu Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 4 BE</p> 	<p><b>Menü V:</b> Kürbispfanne mit Kartoffeln, Broccoli, Lauch, Kürbis, Petersilie und Chili 4 BE</p> 

<p><b>Montag, 26.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 2,5 BE</p> 	<p><b>Menü V:</b> Blumenkohl im Backteig mit Béchamelsauce, dazu Kartoffeln 6,5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 27.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Lasagne „al Forno“ mit Hackfleisch- und Béchamelsauce 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü V:</b> Vegane Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas und Kokosmilch 5,5 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 28.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> Gebratenes Seehechtfilet an Dillsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 5,5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 29.10.2020</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8 BE</p> 	<p><b>Menü V:</b> Eieromelette mit Spinat-Käsesauce und Kartoffelpüree 3 BE</p> 