








Speiseplan Oktober 2022

<p>Dienstag, 04.10.22</p>	<p>Menü 1: BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8 BE</p> 
<p>Mittwoch, 05.10.22</p>	<p>Menü 2: Kasslerbraten mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Hirtenpfanne mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 7,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 06.10.22</p>	<p>Menü 1: Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Spaghetti „Napoli“ mit Tomaten-Basilikumsauce 9 BE</p> 

<p>Montag, 10.10.22</p>	<p>Menü 1: Hähnchenpfanne „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Deftige vegetarische Erbsensuppe mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel 3,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 11.10.22</p>	<p>Menü 1: „Chili con Carne“ mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis 7 BE</p> 	<p>Menü 2: Geflügelfleischkäse in Sauce mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln 3,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 12.10.22</p>	<p>Menü 1: Mediterrane Pastapfanne mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika, dazu Tomatensauce 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree 4 BE</p> 
<p>Donnerstag, 13.10.22</p>	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 