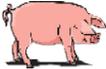


# Speiseplan November

<p><b>Montag, 04.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Pikantes Wurstgulasch</b> in Tomaten-Paprikasauce, dazu Makkaroni 7 BE / 86,70 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Geflügelbulette</b> mit Sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 4 BE / 46,60 KH</p> 
<p><b>Dienstag, 05.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Lasagne „Mexiko“</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Chili, Tomaten und Béchamelsauce 4,5 BE / 54,40 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Fleischkäse</b> mit brauner Sauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 3 BE / 37,20 KH</p> 
<p><b>Mittwoch, 06.11.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Kutterfischfrikadelle</b> mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 6,5 BE / 75,50 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>BIO-Vollkornrigatoni</b> mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse 6 BE / 71,40 KH</p> 
<p><b>Donnerstag, 07.11.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Rinderragout</b> in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 3 BE / 36,10 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Vegetarischer Bauerntopf</b> mit Sojahack, Knoblauch, Kartoffel, Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen, Tomatenmark 3,5 BE / 42,40 KH</p> 

<p><b>Montag, 11.11.24</b></p> 	<p><b>Menü 1:</b> <b>Porree-Hackfleisch-Pfanne</b> mit Rinderhackfleisch, Zwiebel und Crémefraiche, dazu Kartoffeln 3 BE / 36,70 KH</p> 	<p><b>Menüvegetarisch:</b> <b>4 Canneloni „Ricotta-Spinaci“</b> Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käsesahnesauce 7,5 BE / 92 KH</p> 
<p><b>Dienstag, 12.11.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>„Cordon bleu“</b> mit Blumenkohl in Béchamel, dazu Kartoffeln 4 BE / 46,40 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Apfelmilchreis</b> mit Apfelstücken, dazu Zimt &amp; Zucker 6,5 BE / 75 KH</p> 
<p><b>Mittwoch, 13.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Pizzasuppe</b> Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais, Champignons, Knoblauch, Sahne, Schmelzkäse, Oregano, dazu ein Kaiserbrötchen 4 BE / 46,50 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Griechischer Kartoffelauflauf</b> mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 4,5 BE / 54 KH</p> 
<p><b>Donnerstag, 14.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Geschnittene Currywurst</b> in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE / 43,60 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Blumenkohl im Backteig</b> mit Kräuter-Béchamel, dazu Kartoffeln 7,5 BE / 90,80 KH</p> 

<p><b>Montag, 18.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Krakauer</b> in dunkler Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln 3,5 BE / 41,40 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Veganes BamiGoreng</b> indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 5 BE / 62 KH</p> 
<p><b>Dienstag, 19.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Köttbullar“</b> Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 5 BE / 57,20 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Vegetarische Käsespätzle</b> Pfannengericht mit Zwiebeln, dazu Käse-Sahnesauce 7,5 BE / 92,50 KH</p> 
<p><b>Mittwoch, 20.11.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill</b> mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 7 BE / 83,10 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Kartoffel-Gemüsegratin</b> mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 2,5 BE / 32,80 KH</p> 
<p><b>Donnerstag, 21.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>BIO-Spaghetti „Soja-Bolognese“</b> mit Sojahackfleischsauce 9 BE / 109,70 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelmus 6,5 BE / 78,60 KH</p> 

<p><b>Montag, 25.11.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Würzige Schweinefleischfrikadelle</b> mit dunkler Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Hörnlinudeln 8 BE / 96 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Patros-Pfanne</b> mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Auberginen und frittierten Kartoffelwürfeln 3,5 BE / 41 KH</p> 
<p><b>Dienstag, 26.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“</b> mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 5 BE / 59,40 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Asiatische Bratnudelpfanne</b> mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce 6 BE / 73,60 KH</p> 
<p><b>Mittwoch, 27.11.24</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Schweinerückensteak</b> mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 4 BE / 49,80 KH</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Spaghetti „Arrabiata“</b> fruchtige Tomatensauce mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und ital. Kräutern 8,5 BE / 103,90 KH</p> 
<p><b>Donnerstag, 28.11.24</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Geschnetzeltes „Gyros Art“</b> mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE / 56,60 KH</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Hähnchenschenkel</b> mit Geflügelsauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 3 BE / 37,30 KH</p> 