







# Speiseplan

vom 22.11.21 – 25.11.21

	<b>Menü 1</b> <b>3,80 €</b>	<b>Menü 2 (vegetarisch)</b> <b>3,80 €</b>
<b>Montag</b>	<p>Wurstgulasch mit Butterspätzlen, dazu grüne Bohnen</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing</p> <p>Dessert: frisches Obst</p>	Ratatouille
<b>Dienstag</b>	<p>Pfannengyros von der Pute mit</p> <p>Bio-Reis,  <small>DE-ÖKO-039 Geprüft durch GfRS</small> dazu Tsatsiki</p> <p>Krautsalat</p> <p>Dessert: Bananenquark mit Schokoladenstreuseln</p>	Champignons „Gyros-Art“
<b>Mittwoch</b>	<p>Bio-Vollkornnudeln  <small>DE-ÖKO-039 Geprüft durch GfRS</small> mit Hafer-Bolognese und Parmesan</p> <p>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico-Dressing</p> <p>Dessert: Haselnusspudding</p>	
<b>Donnerstag</b>	<p> <small>ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de</small></p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln, dazu Karottengemüse und Dill-Soße</p> <p>Gurkensticks mit Joghurt- Ketchup-Dip</p> <p>Dessert: Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße</p>	Kartoffeln und Kürbis vom Blech mit Kräuterquark