




KW 40/2020 28.09. – 02.10.2020 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 € 3,90 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Rindergeschnetzeltes in milder Currysoße <small>A;E;F;G;I;J;K</small> Weißer Reis Chinakohlsalat	(V) 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt und Paprika-Rahmsoße <small>A;C;G;I;J</small> Fussili <small>A;C</small> Zebrasalat	 * Chicken-Nuggets mit Zaziki <small>A;C;G;I;J</small> Kleine Ofenkartoffeln <small>I;J</small> Bio-Mais	 * Thunfisch in Tomatensoße <small>A;D;G;I;J</small>	* Feines Kalbsragout <small>A;G;I;J</small> Spätzle <small>A;C</small> Kartoffelsalat <small>I;J</small>
Menü 2 € 3,90 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	(V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze <small>A;C;G;I;J</small> Chinakohlsalat	 (V) Vegetarische Gemüsebällchen in Paprika-Rahmsoße <small>A;C;G;H;I;J</small> Bio-Vollkornreis Zebrasalat	/	(V) 3 Pfannkuchen mit Zimt-Zucker <small>A;C;G</small> Marmelade Apfelmus	/
Wissenswertes	<i>Unsere Currysoße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Kokosmilch, Kokos, Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Sojasoße, Sesam und vielen Gewürzen.</i>	<i>Die Veggibällchen machen wir aus Erbsenprotein, Linsen, Haferflocken, Leinsaat, Tomaten und viel buntem Gemüse.</i>	<i>Das Zaziki machen wir aus Quark, Joghurt, Gurken, Zwiebeln, ein Schuss Olivenöl und Gewürzen.</i>	<i>Die Bio-Käsespätzle machen wir aus Bio-Weizenmehl, Bio-Eiern, Bio-Sahne, Bio-Emmentalerkäse, Bio-Rapsöl und Bio-Zwiebeln.</i>	<i>Die Kartoffeln für unseren Kartoffelsalat kommen vom Bauernhof Steinhauser und wir machen ihn an nach Großmutter's Rezept mit Öl, Essig, etwas Senf, Salz und Gemüsebrühe.</i>