



KW 44/20 26.10. – 30.10.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1 € 3,90</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	* Hühnerfrikassee <small>A,G,I,J</small> Salzkartoffeln Zebrasalat	(V) Bio-Penne mit Bio-Rahmratatouille- soße <small>A,C,G,I,J</small> Bunter Endiviensalat	* 1 paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße <small>A,C,I,J</small> Fussili <small>A,C</small>  Bunter Wiesensalat	(V) 1 große Dampfnudel mit Vanillesoße <small>A,C,G</small> Apfelmus	 * Hähnchen-Gyros geschnitztes Kräuterrahmsoße <small>A,G,I,J</small>  Dinkel-Vollkornspätzle <small>A,C</small>  Grüne Bohnen
<b>Menü 2 € 3,90</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	/	/	(V) 1 paniertes Vegischnitzel mit Veggisoße <small>A,C,G,H,I,J</small> Kleine halbe Kartoffeln <small>I,J</small> Broccoli	/	(V) 2 Kichererbsenbällchen in milder Currysoße <small>A,C,E,F,G,I,J,K</small> Reis Eisbergsalat
<b>Wissenswertes</b>	<i>In unserem Vegifrikassee sind Klöschen aus Erbseneiweiß mit Vollkornflocken, Leinsaat, Kartoffeln und Gemüse, die Soße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Weizenmehl, Rapsöl, Zwiebeln, weißem Balsamico, Zitrone und Gewürzen.</i>		<i>Das Vegischnitzel machen wir aus Erbseneiweiß und Fasern, Grünkohl, Vollkorn-Haferflocken, Linsen, Leinsaat, Kartoffeln, Tomaten, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Semmelbrösel, Ei und Gewürzen.</i>		<i>Die Kichererbsenbällchen machen wir frisch aus gekochten Kichererbsen, Kartoffeln, Semmelwürfel, Ei, Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika und Kräutern.</i>