















KW 46/20 09.11. – 13.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1 € 3,90</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 1 Paar Wienerle <sub>I,J;O</sub>  Spätzle <sub>A,C</sub>  Linsen <sub>A,I;J</sub>	 * Hähnchenschnitzel in Bratensoße <sub>A;J;J</sub> Kartoffelpüree <sub>G</sub>  Karottensalat <sub>C;G;I;J</sub>	 * Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade <sub>A,C;D;G;I;J</sub>  Bio-Vollkornreis  Tomatenragout <sub>A;I;J</sub>	(V) Heißer Milchreis mit Zimt-Zucker <sub>G</sub> Apfelmus	 * Rinderbraten in Rahmsoße <sub>A;G;I;J</sub>  Kleine Ofenkartoffeln <sub>I;J</sub>  Karottengemüse <sub>I;J</sub>
<b>Menü 2 € 3,90</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	/	 (V) Spinat-Karotten-Kartoffel-Bratling mit vegetarischer Rahmsoße <sub>A;C;G;H;I;J</sub> Hörnlenudeln <sub>A;C</sub>  Bio-Mais	(V) 2 Tiroler Spinat-Käsenocken <sub>A;C;G;I;J</sub> Salzkartoffeln Endiviensalat	/	/
<b>Wissenswertes</b>	<i>Habt Ihr es schon gewusst? Die Spätzle machen wir selbstverständlich selber und wir brauchen für 1 kg Spätzlesmehl 18 Eier.</i>	<i>Die Bratlinge machen wir aus Spinat, Karotten, Kartoffelwürfeln, Vollkornhaferflocken, Brotwürfel, Eiern, Milch, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.</i>	<i>Die Tiroler Nocken machen wir aus Brotwürfeln, Milch, Eiern, Spinat, geriebenem Emmentaler, Zwiebeln, Rapsöl, Petersilie und Gewürzen.</i>		