



KW 45/20 02.11. – 06.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 € 3,90 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 * 6 Kalbs-Köttbullar mit Rahmsoße _{A;C;G;I;J}  Bio-Vollkornreis  Karotten-Orangengemüse _{I;J}	* Feines Rindfleischragout mit Tomaten und Karotten _{A;I;J} Kartoffelpüree _G  Vitalsalat	(V) Paniertes Gemüse-Käse-Schnitzel mit Zaziki _{A;C;G;H;I;J} Salzkartoffeln  Gurkensalat _{I;J}	 * Hähnchengeschnetzeltes in milder Currysoße _{A;E;F;G;I;J;K}  Couscous _A  Karotten-Rohkostsalat _{C;G;I;J}	* Kalbsbraten in Soße _{A;G;I;J} Rahmkartoffelstampf _G Bio-Mais
Menü 2 € 3,90 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	/	/	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Vanillesoße _{A;C;G;H} Apfelmus	/	/
Wissenswertes	<i>Die Kalbs-Köttbullar macht unser Metzgermeister Mathias aus frischem Kalbsfleisch, Brot, Eiern, Sahne, Petersilie und Gewürzen.</i>		<i>Unser Vegetarisches Gemüse-Käse-Schnitzel machen wir aus Erbsen-Eiweiß und Fasern, Grünkohl, Haferflocken, Linsen, Leinsaat, Tomaten, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Eiern, Emmetaler, Semmelbrösel und Gewürzen.</i>	<i>Die Currysoße kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Kokosmilch, Tomaten, Zwiebeln, Rapsöl, Mehl und vielen Gewürzen.</i>	