

Datum

Menü 1

Menü 2

Montag, 21.10.

**Spirelli mit Champignoncreme
(Bio: Spirelli, Champignons, Sahne) (1,3,7);
Bio Knabbergemüse; Bio Obst**

**Spirelli mit Champignoncreme
(Bio: Spirelli, Champignons, Sahne) (1,3,7);
Bio Knabbergemüse; Bio Obst**

Dienstag, 22.10.

**Frischer Kräuterquark mit Leinöl und
Kartoffeln (Bio: Quark, Milch, Kartoffeln) (3);
Knabbergemüse mit Hummus Creme
(hausgemacht) (10); Bio Obst**

**Frischer Kräuterquark mit Leinöl und
Kartoffeln (Bio: Quark, Milch, Kartoffeln) (3);
Knabbergemüse mit Hummus Creme
(hausgemacht) (10); Bio Obst**

Mittwoch, 23.10.



**Rindfleischbällchen mit Rotkohl und
Petersilienkartoffeln (Bio: Rindfleisch,
Kartoffeln) (2,7); Gurkensalat mit Essig Öl
Dressing**

**Bio Penne (1), Sahnelinsen mit Möhren und
Sesam (Bio Sahne) (3,7,10); Gurkensalat mit
Essig Öl Dressing**

Donnerstag, 24.10.

**Kürbis-Kokos-Cremesuppe (3,7),
Bio Vollkornbrot (1); Grießbrei mit
Beerenkompott (Bio Grieß) (1,3);
Knabbergemüse**

**Kürbis-Kokos-Cremesuppe (3,7),
Bio Vollkornbrot (1); Grießbrei mit
Beerenkompott (Bio Grieß) (1,3);
Knabbergemüse**

Freitag, 25.10.



**Panierter Wildlachs mit leichter Zitronensoße
und Kurkuma Erbsen Reis (Bio: Reis, Gemüse,
Milch) (1,3,5,7); Bio Knabbergemüse**

**Gebackene Kartoffeln mit Schnittlauchquark
(Bio: Kartoffeln, Quark, Milch) (3);
Bio Knabbergemüse**

