

Speiseplan für November 2025

Montag den 03.11.

Menü 1:

Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind)
mit Tomatensauce und Käse überbacken (100% Bio)

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Rosenkohl in Kräuterrahmsauce³

Dienstag den 04.11.

Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano^{2, 3, 4}

Menü 2:

Brokkoli-Cremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)

Mittwoch den 05.11.

Karotten-Apfelsalat³

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffelecken^{2, 3, 5}

Menü 2:

Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce (100% Bio)³

Donnerstag den 06.11.

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot

Menü 2:

Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio)

Freitag den 07.11.

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat^{2, 4, 8, 9}

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 10.11.

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzatziki

Menü 2:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei₂

Dienstag den 11.11.

Salat mit Joghurtdressing₃

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree₃

Menü 2:

Gemüse-Lasagne
(Karotte, Kohlrabi, Zucchini) (100% Bio)₃

Mittwoch den 12.11.

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing₃

Menü 1:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen,
Tomaten, Salat und Ketchup,
dazu Kartoffelecken_{2, 3, 5}

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und Veggie-Hähnchen),
dazu Basmatireis (100% Bio)

Donnerstag den 13.11.

Gurke ganz

Menü 1:

Kürbis-Kartoffel-Auflauf (100% Bio)₃

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Reibekäse₃

Freitag den 14.11.

Menü 1:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade₉

Menü 2:

Vegetarische Ravioli (Tomate, Karotte, Pastinake),
dazu Käsesauce (100% Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 17.11.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Ketchup,
dazu Bio-Reis

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked-Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu Kartoffeln₃

Dienstag den 18.11.

Salat mit Joghurtdressing₃

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Reibekäse und Bio-Reis₃

Menü 2:

Bunter Gemüseeintopf (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch),
dazu Weizenbaguette (100% Bio)₃

Mittwoch den 19.11.

Karottensalat cremig

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce, Spätzle und Erbsengemüse₂

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio)

Donnerstag den 20.11.

Gurke ganz

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis

Menü 2:

Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse

Freitag den 21.11.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat

Menü 2:

Gnocchi in Tomatensauce, dazu geriebener Käse

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 24.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis (100% Bio)

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufwurf
mit Tomatensauce

Dienstag den 25.11.

Salat mit Joghurtdressing₃

Menü 1:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip,
dazu Kartoffelecken_{1, 3, 5}

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch),
dazu Weizenbaguette (100% Bio)₃

Mittwoch den 26.11.

Krautsalat_{2, 3}

Menü 1:

Hähnchenbrust (natur) mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio)

Donnerstag den 27.11.

Salat mit Honig-Vinaigrette₃

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln₃

Menü 2:

Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)

Freitag den 28.11.

Karotte ganz

Menü 1:

Spinat-Lachs-Lasagne

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce,
dazu Spätzle (100% Bio)

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß