














18.11.- 22.11.2024 Warm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>BIO – MENÜ</b>  100% BIO! Komplettmenü		(V) Gemüsecremesuppe A;G;I;J  Kaiserschmarren mit Vanillesoße A;C;G und Apfelmus	 *Rindfleischbällchen mit Kürbissauce A;C;G;I;J und Hörnlenudeln A;C, dazu Blattsalat	
<b>Suppe</b>	 (V) Perlgraupensuppe A;G;I;J			 (V) Bio-Kürbissuppe A;G;I;J
<b>Dessert</b>	Früchte-Nuss-Joghurt-Müsli A;G;H			Vanillecreme mit Äpfel und Haselnüssen G;H
<b>Menü I</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat	 *Kalbfleischbällchen in Rahmsauce A;C;G;I;J			
<b>Menü II</b> Zur Auswahl: Sättigungsbeilage/ Gemüse/ Salat				*Spaghetti mit Rindfleischbolognese und Reibekäse A;C;G;I;J
<b>Sättigungsbeilage I</b>	 Spätzle A;C			
<b>Sättigungsbeilage II</b>				
<b>Gemüsebeilage</b>				
<b>Salat</b>	  Bio-Gurkensalat I;J			  Blattsalat
<b>Salatdressing</b>				 Joghurtdressing 0,5 L C;G;I;J
<b>Wissenswertes</b>   = Vegan	Unsere Spätzle machen wir aus Weizen- dunst mit frischen Eiern vom Geflügelhof Koppenhöfer, etwas Wasser, Salz und Rapsöl.			Das heutige <b>Dessert</b> , ist eine Empfehlung und nach Rezeptur des Landesentrums für Ernährung zum diesjährigen Tag der Schulverpflegung.