



Speiseplan für unser Mittagessen im Herbst (Woche 1)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Buntes Blechgemüse mit Kräuter Quark Dip und Forelle</p> <p>Obstsalat mit Rosinen und Nüssen</p> <p>Allergene: M, Ei, F, Nüsse</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Kartoffelsuppe mit Würstchen (Schwein)</p> <p>Milchreis mit Apfelmus</p> <p>Allergene: Ei, M, S, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Nudeln mit Broccoli- Blumenkohl- Gemüse, dazu Salat (vegetarisch)</p> <p>Selbstgemachter Schoko- Pudding mit Obst</p> <p>Allergene: M, S, Se, G (Weizenmehl) Ei</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Möhrencreme Suppe mit Backerbsen (vegetarisch)</p> <p>Selbstgemachte Donuts</p> <p>Allergene: Se, M, G (Dinkel- und Weizenmehl), Ei</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Ungarisches Gulasch (Schweine- und Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse) mit Gnocchi und Salat</p> <p>Birnenhobel auf Vanillejoghurt</p> <p>Allergene: M, Se, G (Weizen), S</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Herbst (Woche 2)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Kürbissuppe mit Würstchen (Schwein) und selbstgebackenes Vollkorn- Dinkel- Brot</p> <p>Apfel Croumble mit Vanillesoße</p> <p>Allergene: Se, M, G (Dinkelmehl), N</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Quark-Öl-Teig Pizza Margaritha, dazu einen bunten Salat (vegetarisch)</p> <p>Vanillequark-Trauben-Leckerei</p> <p>Allergene: M, Se, G (Dinkel, Hafer, Weizen)</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Panierter Seelachs mit Süßkartoffel-Püree mit Gemüse</p> <p>Apfel Tiramisu</p> <p>Allergene: Se, M, F, G (Weizen)</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Grünkernbolognese mit Vollkornnudeln und Salat der Saison (vegetarisch)</p> <p>Bunter Obsteller</p> <p>Allergene: Ei, M, Se, G (Weizen und Dinkelmehl)</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gaisburger Marsch (Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle und Gemüse in Brühe)</p> <p>Selbstgemachter „Herbst-Kuchen“</p> <p>Allergene: G (Weizen und Dinkel), M, Se, Ei, N</p>

Oktoberfest Wochen



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Wurstsalat (Schweinefleisch) mit selbstgebackenem Vollkorn Brot</p> <p>Grießbrei mit Apfelmus</p> <p>Allergene: G (Weizen und Dinkelmehl), M, Ei</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Leberkäse (Schwein) mit Bratkartoffeln und Rohkost mit Quark- Dip</p> <p>Schweden Eisbecher (Vanilleeis, Sahne, Apfelmus)</p> <p>Allergene: Ei, M, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gebackene Hähnchenschenkel mit Gemüse- Reis</p> <p>Selbstgemachter Obstjoghurt</p> <p>Allergene: Se, M</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gemüse- Schupfnudeln (vegetarisch)</p> <p>Selbstgemachter Schokopudding mit Obst</p> <p>Allergene: M, Ei, G (Weizen), So, Se</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Wildgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat der Saison</p> <p>Apfel Croumble mit Vanillesoße</p> <p>Allergene: G (Weizen und Dinkelmehl), Se, Ei, Se, M</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Herbst (Woche 3)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Kartoffel- Gratin mit selbstgemachtem Kräuterquark dazu Rohkost (vegetarisch)</p> <p>Bunter Obstteller</p> <p>Allergene: M, Sf</p>	<p>Mittagessen:</p> <p>Couscous- Salat mit geröstetem Butternut-Kürbis</p> <p>Kaiser - Schmarrn mit Apfelmus</p> <p>Allergene: Se, M, Sf , G (Dinkelmehl)</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Mais-Frikadellen (Schweine- und Rinderhack) mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Rohkost mit Jogurt- Dip</p> <p>Bunter Obstteller</p> <p>Allergene: G (Weizen), M, Se, Ses</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Graupen- Gemüse- Suppe mit selbstgebackenen Vollkorn- Dinkel- Brot (vegetarisch)</p> <p>Kürbis- Schoko- Brownies</p> <p>Allergene: M, Ei, Ses, Se, G (Weizen, Dinkel)</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Forelle mit Kürbis Risotto und Salat der Saison</p> <p>Selbstgemachte Vollkornkekse</p> <p>Allergene: G (Dinkel), Sf, F, M, N</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Herbst (Woche 4)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Fischstäbchen mit Reis und Gemüse der Saison</p> <p>Herbstliche Grütze mit Vanillesoße</p> <p>Allergene: G (Weizen), M, Ei, So, F</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Suppe der Saison mit Croutons (vegetarisch)</p> <p>Hirsecreme mit Apfelmus</p> <p>Allergene: G (Weizen, Hirse) Ei, M</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Chili con Carne (Rinder- und Schweinehack, Kidneybohnen und Mais) mit Salzkartoffeln und Salat</p> <p>Selbstgemachter Vanillepudding mit Obst</p> <p>Allergene: Ei, Sf, Se, M</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Rösti (Kartoffeln, Karotten, Zucchini) Mit Quark und Lachs, dazu einen Salat der Saison</p> <p>Selbstgemachter Obstkuchen</p> <p>Allergene: Ei, M, Se, G (Dinkelmehl), F</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Gebratene Putenbrust mit Kartoffel-Kürbis-Püree, dazu Gurken-Zucchini- Salat</p> <p>Bunter Obstteller</p> <p>Allergene: M, Ei</p>



Speiseplan für unser Mittagessen im Herbst (Woche 5)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Suppe der Saison mit Räucherlachs und Croutons</p> <p>Vanillejoghurt mit Birne und Haferflocken</p> <p>Allergene: M, F, Sf, G (Weizen)</p>	<p>Mittagessen:</p> <p>Spinat, Rührei und Kartoffeln (vegetarisch)</p> <p>Apfelfannkuchen mit Zimt und Zucker</p> <p>Allergene: Se, M, Sf, Ei, G (Dinkel)</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Herzhafter Flammkuchen mit Speck (Schwein) und süßer Flammkuchen mit Äpfeln, dazu einen Salat der Saison</p> <p>Bunter Obstteller</p> <p>Allergene: G (Dinkelmehl), M, Se, Ses</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Zucchini Carbonara mit einem bunten Salat (Vegetarisch)</p> <p>Kürbiswaffeln mit Apfelmus (vegetarisch)</p> <p>Allergene: M, Ei, Ses, Se, G (Dinkel)</p>	<p><i>Mittagessen:</i></p> <p>Linseneintopf mit Spätzle und Würstchen (Schwein)</p> <p>Birne mit Schokoüberzug</p> <p>Allergene: G (Weizen), Sf, M, Se, Ei</p>



Speiseplan für unser Mittagessen

Kürbis- Woche

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>	<i>Mittagessen:</i>
Penne mit Kürbissauce, dazu gemischter Salat (Vegetarisch)	Kürbisgulasch mit Kürbisbrot (vegetarisch)	Kürbis- Hackfleisch- Pfanne mit Reis, dazu Gurkensalat	Kürbis Risotto mit geräucherter Forelle, dazu bunter Salat	Kürbis- Rindfleisch- Eintopf, dazu Rohkost
Kürbiskuchen	Kürbiswaffeln mit Apfelmus	Käsekuchen	Bunter Obsteller	Mousse au chocolat
Allergene: M, Ei, G (Dinkel und Weizen), S	Allergene: Ei, M, S, G (Dinkel), Se	Allergene: M, S, Se, G (Dinkel), Ei	Allergene: Se, M, Ei, F	Allergene: G (Dinkel), M, Se

