

# Hattenbühschule/Föhrichschule

## 13.11.2023 - 17.11.2023

	Menü 1 - MIT FLEISCH	Menü 2 - OHNE FLEISCH
<b>Montag</b> 13.11.2023	Truthahnfleischbällchen <sup>A,L</sup> mit Bratensoße vom Rind <sup>A,G,L</sup> dazu echt schwäbische Spätzle <sup>A,C</sup> oder Bratkartoffeln mit Gemüsemix "naturell" <sup>N</sup>  Obst	Grünkernküchle <sup>A,C,L</sup> mit Rahmsoße <sup>A,G,L</sup> und echt schwäbische Spätzle <sup>A,C</sup> oder Bratkartoffeln dazu Gemüsemix "naturell" <sup>N</sup>  Obst
<b>Dienstag</b> 14.11.2023		Paprikasoße ungarische Art mit Karotten- und Zucchini <sup>L,M</sup> dazu Landkornreis <sup>A,C,G,L,M</sup> oder cremige Polenta <sup>G,L</sup>  Grießpudding <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.11.2023		BIO Sternchen-Nudelsuppe <sup>A</sup> dazu Pfannkuchen mit Kirschfüllung <sup>A,C,G</sup> und Vanillesoße <sup>A,G</sup>  Melonenwürfel
<b>Donnerstag</b> 16.11.2023	Seelachs paniert <sup>A,D</sup> mit Kartoffelsalat <sup>L,M</sup> oder Landkornreis dazu Remouladensoße <sup>A,C,G,L,M</sup> und Romanesco-Röschen "naturell"  Obst	Vegetarische Röllchen gefüllt mit Frischkäse <sup>A,C,G</sup> mit Kartoffelsalat <sup>L,M</sup> oder Landkornreis dazu Remouladensoße <sup>A,C,G,L,M</sup> und Romanesco-Röschen "naturell"  Obst
<b>Freitag</b> 17.11.2023		Polenta Gnocci aus Maismehl und Kartoffeln <sup>A</sup> oder Zöpfli-Nudeln <sup>A</sup> dazu Gemüsesoße "Bolognese Art" <sup>L</sup>  Obst

Täglich wechselnde frische Salate / Rohkost mit Dressing (Kann Spuren von A,G,H,L,M,N enthalten)

Änderungen sind vorbehalten!!

Alle mit "BIO" gekennzeichneten Speisen fallen unter die DE-ÖKÖ-001 Kontrollnummer



Geflügel



# GUTEN APPETIT

Rind



Fisch






**Malteser**  
... weil Nähe zählt.

# Hattenbühschule/Föhrichschule

## 20.11.2023 - 24.11.2023

	Menü 1 - MIT FLEISCH	Menü 2 - OHNE FLEISCH
<b>Montag</b> 20.11.2023	Rigatoni al forno italienische Nudeln mit Rindfleisch-Gemüsebolognese mit Käse überbacken <sup>A,G,L</sup>   Obst	Vegane Pasta-Pfanne "Pesto Rosso" Orecchiette-Nudeln mit buntem Gemüse und rotem Pesto <sup>A,H</sup>  Obst
<b>Dienstag</b> 21.11.2023	<h3 style="color: red;">Schließtag</h3>	
<b>Mittwoch</b> 22.11.2023	"Putengeschnetzeltes "Napoli" Putenbruststreifen in Bratensoße <sup>G,L</sup> mit Basmati Reis oder Ebli Weizen <sup>A,L</sup>   Obst	Chinesische Gemüsepfanne mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlinge, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkerne <sup>A,F,H</sup> dazu Basmati Reis oder Ebli Weizen <sup>A,L</sup>  Obst
<b>Donnerstag</b> 23.11.2023		Maccaroni <sup>A</sup> oder BIO Gemüse-Kräuter-Reis <sup>L</sup> mit Linsenbolognese  Kirschquark <sup>G</sup>
<b>Freitag</b> 24.11.2023	 Geflügelbratwurst mit Kartoffelpüree <sup>G</sup> oder Vollkornreis dazu Rahmsoße <sup>A,G,L</sup> und Pariser Karotten "naturell"  Mini Muffins <sup>A,C,G,(Kann Spuren von L enthalten)</sup>	vegane Bratwurst mit Kartoffelpüree <sup>G</sup> oder Vollkornreis dazu Rahmsoße <sup>A,G,L</sup> und Pariser Karotten "naturell"  Mini Muffins <sup>A,C,G,(Kann Spuren von L enthalten)</sup>

Täglich wechselnde frische Salate / Rohkost mit Dressing (Kann Spuren von A,G,H,L,M,N enthalten)

Änderungen sind vorbehalten!!

Alle mit "BIO" gekennzeichneten Speisen fallen unter die DE-ÖKO-001 Kontrollnummer

# GUTEN APPETIT



**Geflügel**



**Rind**



**Fisch**





**Malteser**  
... weil Nähe zählt.

## Hattenbühschule/Föhrichschule 27.11.2023 - 01.12.2023

	Menü 1 - MIT FLEISCH	Menü 2 - OHNE FLEISCH
<b>BIO</b> Montag 27.11.2023		BIO Dinkel-Nudeln <sup>A,C</sup> oder BIO Stampfkartoffeln <sup>G</sup> dazu BIO Käsesoße <sup>A,G</sup> und BIO Mischgemüse "naturell"  BIO Vollmilchjoghurt <sup>G</sup> mit BIO Himbeerfruchtsoße
<b>BIO</b> Dienstag 28.11.2023		BIO vegetarische Linsensuppe oder BIO pürierte Gemüsesuppe <sup>G</sup> dazu BIO Dinkel-Vollkornbrot <sup>A,F</sup>  BIO Schokopudding <sup>G</sup>
<b>BIO</b> Mittwoch 29.11.2023	 BIO Geflügel-Currywurst in fruchtiger Tomatensoße <sup>A</sup> mit BIO Stampfkartoffeln <sup>G</sup> oder BIO Gemüse-Reis <sup>N</sup>  BIO Obst	BIO Vegetarische Snackbällchen <sup>A,F</sup> mit BIO Stampfkartoffeln <sup>G</sup> oder BIO Gemüse-Reis <sup>N</sup>  BIO Obst
<b>BIO</b> Donnerstag 30.11.2023		BIO Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung <sup>A,C,G</sup> dazu BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>A,G</sup> oder BIO Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Käse  BIO Vanillepudding <sup>G</sup>
<b>BIO</b> Freitag 01.12.2023	 BIO Mini-Geflügel-Hackseaks <sup>A,G</sup> mit BIO Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> oder BIO Cous Cous <sup>A</sup> dazu BIO Mischgemüse "naturell" und BIO Rahmsoße vegetarisch <sup>A,G</sup>  BIO Obst	BIO Gemüsebratling <sup>A,G</sup> mit BIO Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> oder BIO Cous Cous <sup>A</sup> dazu BIO Mischgemüse "naturell" und BIO Rahmsoße vegetarisch <sup>A,G</sup>  BIO Obst

Täglich wechselnde frische Salate / Rohkost mit Dressing (Kann Spuren von A,G,H,L,M,N enthalten)

Änderungen sind vorbehalten!!

Alle mit "BIO" gekennzeichneten Speisen fallen unter die DE-ÖKO-001 Kontrollnummer

# GUTEN APPETIT



Geflügel



Rind





Fisch



# Hattenbühlschule/Föhrichschule

## 04.12.2023 - 08.12.2023

	Menü 1 - MIT FLEISCH	Menü 2 - OHNE FLEISCH
<b>BIO</b>  <b>Montag</b> <b>04.12.2023</b>		<b>BIO Tomaten-Suppentopf mit Reis<sup>A,G</sup></b> <b>dazu BIO Kaiserschmarrn</b> <b>ohne Rosinen<sup>A,C,G,L</sup></b> <b>und BIO Apfelmus<sup>5</sup></b>  <b>BIO Obst</b>
<b>BIO</b>  <b>Dienstag</b> <b>05.12.2023</b>	<b>BIO Hühnerfrikassee</b> <b>in heller Soße<sup>A,G</sup></b> <b>dazu BIO Spätzle<sup>A</sup></b> <b>oder BIO Salzkartoffeln</b> <b>mit BIO Mischgemüse "naturell"</b>   <b>BIO Milchpudding Schoko<sup>G</sup></b>	<b>BIO Vegane Nuggets</b> <b>mit Rahmsoße<sup>A,G</sup></b> <b>dazu BIO Spätzle<sup>A</sup></b> <b>oder BIO Salzkartoffeln</b> <b>mit BIO Mischgemüse "naturell"</b>  <b>BIO Milchpudding Schoko<sup>G</sup></b>
<b>BIO</b>  <b>Mittwoch</b> <b>06.12.2023</b>		<b>BIO Spaghetti<sup>A</sup></b> <b>oder BIO Gemüse-Reis<sup>A,C,G</sup></b> <b>mit BIO Tomatensoße<sup>A,G</sup></b>  <b>BIO Obst</b>
<b>BIO</b>  <b>Donnerstag</b> <b>07.12.2023</b>	<b>BIO Lasagne</b> <b>mit Tomaten-Rinderhackfleischsoße</b> <b>und Käse<sup>A,G</sup></b>   <b>BIO Milchreis<sup>G</sup></b> <b>mit Zimt und Zucker</b>	<b>BIO Spinatknödel<sup>L</sup></b> <b>mit BIO Tomaten-Kräutersoße<sup>A,G</sup></b>  <b>BIO Milchreis<sup>G</sup></b> <b>mit Zimt und Zucker</b>
<b>BIO</b>  <b>Freitag</b> <b>08.12.2023</b>		<b>BIO Serviettenknödel<sup>A,C,G</sup></b> <b>oder BIO Sesamkartoffeln<sup>A</sup></b> <b>mit BIO Rahmsoße<sup>A,G</sup></b> <b>und Brokkoli-Blumenkohlgemüse "naturell"</b>  <b>BIO Obst</b>

Täglich wechselnde frische Salate / Rohkost mit Dressing (Kann Spuren von A,G,H,L,M,N enthalten)

Änderungen sind vorbehalten!!

Alle mit "BIO" gekennzeichneten Speisen fallen unter die DE-ÖKÖ-001 Kontrollnummer



Geflügel



# GUTEN APPETIT

Rind



Fisch

