



43. Kalenderwoche **21.10. - 25.10.2019**

Änderungen vorbehalten

MONTAG

***Bio- Bolognese-Soße**
mit ***Bio- Rindfleisch** aus der Region, SL
mit ***Bio- Gabelspaghetti** GL (Weizen)
und Eisbergsalat mit
Amerika- Dressing MP, EI, MO
**Bio- Schoko-Kekse-Freunde* GL (Weizen), SJ

***Bio- Bolognese-Soße**
mit ***Bio- Rindfleisch** aus der Region, SL
mit ***Bio- Vollkorn-Nudeln** GL (Weizen)
und Eisbergsalat mit
Amerika- Dressing MP, EI, MO
Rote Grütze

DIENSTAG

Rührei aus dem Pfännchen EI, MP
mit grünen ***Bio- Brechbohnen**
und **Dithmarscher *Bio- Kartoffelstampf** MP
**Bio- Vanillepudding* MP

Rührei aus dem Pfännchen EI, MP
mit grünen ***Bio- Brechbohnen**
und **Dithmarscher *Bio- Kartoffelstampf** MP
**Bio- Vanillepudding* MP

MITTWOCH

Vorweg: ***Bio- Knabber-Gurken**
danach: **12 kleine Pancakes** GL (Weizen), MP, EI
mit heißer ***Bio- Vanillesoße** MP
und ***Bio- Apfelmus**
Obst

Vorweg: ***Bio- Knabber-Gurken und Tomatensalat**
danach: **12 kleine Pancakes** GL (Weizen), MP, EI
mit heißer ***Bio- Vanillesoße** MP
und ***Bio- Apfelmus**
Obst

DONNERSTAG

Knusper-paniertes Seelachsfilet FI, GL (Weizen), EI
aus nachhaltigem Fang
mit ***Bio- Rahm-Grünkohl**, GL (Weizen), MP
Dampfkartoffeln aus der Nordheide
und ***Bio- Möhren-Rohkostsalat**
Obst

Knusper-paniertes Seelachsfilet FI, GL (Weizen), EI
aus nachhaltigem Fang
mit ***Bio- Rahm-Grünkohl**, GL (Weizen), MP
Dampfkartoffeln aus der Nordheide
und ***Bio- Möhren-Rohkostsalat**
Obst

FREITAG

Ellerbeker *Bio- Geflügel-Wurstgulasch
mit frischem ***Bio- Paprika**, ***Bio- Mais**,
***Bio- Parboiled-Reis** und
Tomatenzwergen
**Bio- Bananen-Quarkspeise* MP

***Bio- Putengulasch**
mit frischem ***Bio- Paprika**, ***Bio- Mais**,
***Bio- Vollkorn-Reis** und
Tomatenzwergen
**Bio- Bananen-Quarkspeise* MP

