

# MENÜPLAN

November 2020



4. November 2020	4. November 2020	5. November 2020	5. November 2020
Lauch-Polenta-Suppe Gebratene Hühnerkeule Petersilienkartoffeln Grüner Salat mit Orangendressing	Lauch-Polenta-Suppe Gemüsecurry Petersilienkartoffeln Grüner Salat mit Orangendressing	Überbackene Schinkenfleckerl Blatt-, Rote Rüben-, Selleriesalat Herbstlicher Früchtebecher mit Nüssen	Krautfleckerl Blatt-, Rote Rüben-, Selleriesalat Herbstlicher Früchtebecher mit Nüssen
11. November 2020	11. November 2020	12. November 2020	12. November 2020
Kartoffel-Brokkoli-Putenstreifen-Auflauf Karottensalat mit Sonnenblumenkernen Grießflammeri mit Zwetschkenröster	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf Karottensalat mit Sonnenblumenkernen Grießflammeri mit Zwetschkenröster	Kürbiscremesuppe Gebratenes Zanderfilet Letscho Cremepolenta	Kürbiscremesuppe Gebratener Tofu Letscho Cremepolenta
18. November 2020	18. November 2020	19. November 2020	19. November 2020
Gemüsebouillon mit Eingetropftem Naturschnitzel vom Schwein Dinkelreis Röschengemüse Blattsalate	Gemüsebouillon mit Eingetropftem Dinkel-Gemüse-Risotto mit Shiitaki Röschengemüse Blattsalate	Steirisches Wurzelfleisch Salzerdäpfel Marmeladepalatschinken	Rollgerstensuppe mit Karotten Marmeladepalatschinken
25. November 2020	25. November 2020	26. November 2020	26. November 2020
Pikantes Reisfleisch Grüner -, Fisolen-, Paradeisersalat Haselnusscreme	Serbischer Reis Grüner -, Fisolen-, Paradeisersalat Haselnusscreme	Gemüsebouillon mit Spinatschöberln Pannonisches Geschnetzeltes Tarhonya Wurzelgemüse	Gemüsebouillon mit Spinatschöberln Buchweizenlaibchen Kräuterdip Wurzelgemüse

Unsere Teige werden mit mindestens 30 % Vollkornanteil zubereitet.

Änderungen vorbehalten!