

# Woche vom 28.10.2024 - 01.11.2024

Vollkost

Montag 28.10.2024	<b>Kaiserschmarrn</b> zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen ☞☞☞ (A1 C G) mit <b>Apfelmus</b> 3 ☞☞
Dienstag 29.10.2024	<b>Ravioli mit Käse-Rucolafüllung</b> in Kräuterrahmsoße ☞☞☞ (A1 C G), <b>Rohkoststreifen</b>
Mittwoch 30.10.2024	<b>Geflügel-Currywurst</b> geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße ☞ (L), <b>Pommes frites</b> Backofenfrites, Wellenschnitt ☞☞ , <b>Eisbergsalat</b>
Donnerstag 31.10.2024	<b>Chicken Crossies</b> panierte Hähnchenbruststücke aus feinerzkleinertem Hähnchenbrustfleisch ☞☞ (A1) mit <b>Gebackene Kartoffelspalten</b> mit Meersalz und Pfeffer gewürzt ☞☞ , <b>Ketchup</b> und <b>Eisbergsalat</b>
Freitag 01.11.2024	<b>Feiertag</b>

3 mit Antioxidationsmittel

☞ Vegan

A1 enthält Weizen

L enthält Sellerie

☞ enthält Geflügel

☞ enthält Laktose

C enthält (Hühner-) Ei

☞ Vegetarische Menüs

☞/A enthält Gluten

G enthält Milch und Milchprodukte

# Woche vom 04.11.2024 - 08.11.2024

Vollkost

Montag 04.11.2024	<b>Bunte Nudeln</b> 🌿🍷 (A1 C) mit <b>Fruchtige Tomatensoße</b> verfeinert mit Kräutern 🌿🌱 und <b>gemischter Salat</b>
Dienstag 05.11.2024	<b>Köttbullar</b> Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsoße 🍷🍷🍷 (A1 C G L) mit <b>Langkornreis</b> 🌿🌱 und <b>Rote Beete in Scheiben</b>
Mittwoch 06.11.2024	<b>BIO Sternchen-Nudelsuppe*</b> 🌿🌱🍷 (A1), <b>Kartäuser Klöße "Arme Ritter"</b> Hefegebäck in Pflanzenfett ausgebacken 🌿🍷🍷 (A1 C G), <b>Vanillesoße</b> 🌿🍷🍷 (A1 G)
Donnerstag 07.11.2024	<b>Planungstag, heute hat der Hort geschlossen.</b>
Freitag 08.11.2024	<b>Planungstag, heute hat der Hort geschlossen.</b>

🍷 enthält Rindfleisch  
🍷 enthält Laktose  
C enthält (Hühner-) Ei

🌿 Vegetarische Menüs  
🍷/A enthält Gluten  
G enthält Milch und Milchprodukte

🌱 Vegan  
A1 enthält Weizen  
L enthält Sellerie

# Woche vom 11.11.2024 - 15.11.2024

## Vollkost

Montag 11.11.2024	<b>Schinken-Nudeln</b> mit Röhrei und Putenbrustschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt 3 7 🐔🍷 (A1 C), <b>Fruchtige Tomatensoße</b> verfeinert mit Kräutern 🌿🍷, <b>Eisbergsalat</b>
Dienstag 12.11.2024	<b>BIO Pürierte Gemüsesuppe*</b> aus Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten und Erbsen 🌿🍷, <b>Süße Lasagne</b> Nudelteigplatten mit Milchreis und Sauerkirschen 🌿🍷🍷 (A1 G)
Mittwoch 13.11.2024	<b>Hähnchenbrustfilet paniert</b> mit 8% Flüssigwürzung 🐔🍷 (A1) mit <b>BIO Rahmsoße*</b> 🌿🍷 (G), <b>Kroketten</b> dazu <b>Gurkensalat</b>
Donnerstag 14.11.2024	<b>Schlemmerfilet à la bordelaise</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage 🍷🍷 (A1 D) mit <b>Béchamelkartoffeln</b> Kartoffelscheiben in heller Soße 🌿🍷 (G) und <b>Gemüsemix "naturell"</b> Broccoli, Blumenkohl, Königserbsenschoten und Karotten, garniert mit Sesam und Sonnenblumenkernen, fein gewürzt 🌿🍷 (N)
Freitag 15.11.2024	<b>Hühnersuppentopf</b> kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Huhnfleisch 🐔🍷 (A1 C), <b>Roggen /Vollkornbrot</b>

3 mit Antioxidationsmittel

🌿 Vegetarische Menüs

🍷/A enthält Gluten

🐟/D enthält Fisch

7 mit Nitritpökelsalz

🍷 Vegan

A1 enthält Weizen

G enthält Milch und Milchprodukte

🐔 enthält Geflügel

🍷 enthält Laktose

C enthält (Hühner-) Ei

N enthält Sesam