

KW 39		MONTAG 27.09.2021	DIENSTAG 28.09.2021	MITTWOCH 29.09.2021	DONNERSTAG 30.09.2021	FREITAG 01.10.2021
		PUTE/HUHN	RIND		PUTE/HUHN	VEGETARISCH/PIKANT
	VORSPEISE/ SUPPE		Klare Wurzelsuppe mit Profiteroles	<b>PÄDAGOGISCHER TAG</b>		
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH	Hühnerschnitzel gebacken Reis	Pasta Bolognese		Hühnerkeule Zucchini Gemüse Hausgemachte Potato Wedges	
	HAUPTSPEISE VEGGIE	Gemüse gebacken Reis	Spaghetti Kürbissugo		Gemüsstrudel Joghurt-Kräuterdip	Spinatknödel mit Champignonsauce
DESSERT	Apfelstrudel			Zwetschkuchen	Birne Helene	

KW 40		MONTAG 04.10.2021	DIENSTAG 05.10.2021	MITTWOCH 06.10.2021	DONNERSTAG 07.10.2021	FREITAG 08.10.2021
		VEGETARISCH/PIKANT	FISCH	RIND	SCHWEIN	PUTE/HUHN
	VORSPEISE/ SUPPE			Buchstabensuppe		Rote-Linsensuppe
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH		Fischlaibchen Ebly	Gefüllte Paprika Tomatensauce Salzkartoffeln	<u>Schinkenfleckerl</u>	Hühnerfleisch mit Mandeln Basmatireis Salat
	HAUPTSPEISE VEGGIE	Lauch- Champignonquiche	Karfiol-Gemüselaibchen Ebly	Gefüllte Paprika mit Couscous Tomatensauce Salzkartoffeln	Krautfleckerl	Rote Rüben- Einkornrisotto
DESSERT	Topfen-Gitterkuchen	Kakao-Biskuitrolade		Muffin		

KW 41		MONTAG 11.10.2021	DIENSTAG 12.10.2021	MITTWOCH 13.10.2021	DONNERSTAG 14.10.2021	FREITAG 15.10.2021
		HUHN	VEGETARISCH/SÜSS	FISCH	RIND	SCHWEIN
	VORSPEISE/ SUPPE		Apfel-Karotten- Sellerierohkost		Eintropfsuppe	
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH	Brathuhn Semmelaufbau		Gebratener Zander Safranrisotto Ofengemüse	Fleischpalatschinken Kräutersauce Beilagensalat	<u>Lasagne</u>
	HAUPTSPEISE VEGGIE	Grünkernaufbau	Topfen-Grießködel Beerensauce	Tofulaibchen Safranrisotto Ofengemüse	Buchweizenpalatschinken mit Schafskäse und Mangoldfülle Kräutersauce	Gemüselasagne mit Süßkartoffeln
DESSERT	Himbeerschnitte		Birnentarte		Hausgemachte Marmeladetascherl	

KW 42		MONTAG 18.10.2021	DIENSTAG 19.10.2021	MITTWOCH 20.10.2021	DONNERSTAG 21.10.2021	FREITAG 22.10.2021
		SCHWEIN	PUTE/HUHN	VEGETARISCH/PIKANT	FISCH	RIND
	VORSPEISE/ SUPPE	Frittatensuppe				Klare Suppe Profiteroles
	HAUPTSPEISE FLEISCH/FISCH	Glasiertes Schweinskarree Serviettenknödel Rotkraut	Putencurry Basmatireis		Lachs mit Gnocci in Zitronensauce	Rindsgulasch Spätzle
	HAUPTSPEISE VEGGIE	Knödel mit Ei	Kichererbsencurry Basmatireis	Spinat- Schafskäsestrudel	Gnocci Caprese	Kürbisgulasch Spätzle
DESSERT		Heidelbeerkuchen	Kürbis-Mohnschnitte	Panna Cotta		

Menüpreis inkl. Salatbuffet: € 4,50  
Hauptspeise inkl. Salatbuffet: € 3,60

Bestellungen erfolgen über das Mensasystem HLW19!

Vegetarisch



fleischlose Kost

enthält Schweinefleisch



Natürlich gut Teller

Die Allergene sind in der jeweiligen Tagesmenükarte ausgezeichnet

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**