








	Menü	Zutaten
MO 20.11.	<b>Hähnchengyros</b>	<b>Hähnchengyros:</b> <b>Tzatziki:</b> 13 17 20 4 <b>Reis:</b> <b>Krautsalat:</b> 20
	<b>Bio Kartoffelgratin</b> mit Blumenkohl natur und Schnittlauch-Rahm-Sauce 	<b>Bio Blumenkohl:</b> <b>Bio Kartoffelgratin:</b> 17 11a 4 2 <b>Bio Schnittlauch-Rahm-Sauce:</b> 17 19 11a 4 2
DI 21.11.	<b>Bio Gemüsebolognese</b> mit Ravioli, dazu Gouda Topping 	<b>Bio Gemüse-Bolognese:</b> 11a <b>Bio Gouda als Topping:</b> 17 <b>Bio Ravioli mit Gemüse:</b> 19 11a
MI 22.11.	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Erbsen natur, dazu Salzkartoffeln	<b>Geschnetzeltes vom Rind:</b> 20 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Erbsen natur:</b>
	<b>Reispfanne "Indische Art"</b>   	<b>Reispfanne mit Paprika und Hirtenkäse:</b> 17 <b>Erbsen natur:</b>
DO 23.11.	<b>Bio Linseneintopf</b> mit Sellerie, Karotte und Kartoffel 	<b>Bio Linseneintopf:</b> 19
FR 24.11.	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	<b>Fischstäbchen:</b> 14 11 11 <b>Rahmspinat:</b> 17 4 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17