

# Speiseplan



23.10.-27.10.2023

Datum	Menü 1	Menü 2 ( VEGETARISCH)	Dessert
<b>Montag</b> 23.10.2023	Bouillon mit Flädle <sup>(l,G,AWei)</sup> Gesottene Rinderbrust mit Apfel-Meerrettichsauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(G,l,AWei)</sup>	Bouillon mit Flädle <sup>(l,G,AWei)</sup> Bandnudeln mit Zucchinisauce und Basilikum <sup>(G,l,AWei)</sup>	Joghurtcreme mit Kirschen <sup>(G)</sup>
<b>Dienstag</b> 24.10.2023	Sellereicremesuppe mit Ravioli <sup>(l)</sup> Bunter Steckrübeneintopf mit Bio-Rindfleisch <sup>(G,l)</sup>	Sellereicremesuppe mit Ravioli <sup>(l)</sup> Veganes Kartoffelgulasch mit Brokkoli <sup>(G,l)</sup>	Orangencreme <sup>(G)</sup>
<b>Mittwoch</b> 25.10.2023	Kürbiscreme mit Curry und Ingwercroutons <sup>(l)</sup> Wiener Backhendl mit gebackenen Kartoffeln und Salat der Saison <sup>(G,l)</sup>	Kürbiscreme mit Curry und Ingwercroutons <sup>(l)</sup> Herbstlicher Gemüsekuchen <sup>(G,l,AWei)</sup>	Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>
<b>Donnerstag</b> 26.10.2023	Steckrübencremesuppe <sup>(G,l)</sup> Kalbsrücken aus dem Rohr mit Sherryrahmsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelauflauf <sup>(G,l)</sup>	Steckrübencremesuppe <sup>(G,l)</sup> Grünkohlaufauf mit Kartoffeln und Käse überbacken <sup>(G,l)</sup>	Käsekuchen im Glas <sup>(G)</sup>
<b>Freitag</b> 27.10.2023	Zwiebelsuppe mit Toastecke <sup>(l,G,AWei)</sup> Filet vom Kabeljau im Backteig mit Kartoffelchips <sup>(l,G)</sup>	Zwiebelsuppe mit Toastecke <sup>(l,G,AWei)</sup> Gnocci mit Tomaten und Blattspinat <sup>(l,G,AWei)</sup>	Eis <sup>(1,3,G,AWei)</sup>

(1,2,3,4 ...) Eine Übersicht aller Allergene befindet sich im Aushang  
Haben sie Anregungen oder Essenwünsche, sprechen sie uns an.

Die Schornsteinfegerschule wünscht allen einen guten Appetit

Kurzfristige Änderungen vorbehalten