



Im September kochen wir nach Vorschlägen der Eierwiese!

Kinder - Catering - Speiseplan für September 2018

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
3-9.	4.	5.	6.	7.
Nudelgangerl mit Tomatensugo & buntem Gemüse vom Markt	Pflanzerl vom Milchkalb mit Erbsenreis & Rahmsauce M,E * Hausgemachter Obstsalat	Reiberdatschi vom Grill mit Kräutertopfen & Apfelmus M,E	Schnitzel vom Federvieh "natur" mit Schnittlauch-Kartoffeln & Tomaten aus dem Ofen	Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat & Limonen-Dip M,F * A Stückerl Kuchen E,M
8/9/8/25	8/9/8/25	8/9/8/25	8/9/8/25	8/9/8/25
10	11	12	13	14
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Speck & Zwiebel M,S * Schokoladenpudding M;E	Handgedrehte Semmelknödel & Kartoffelknödel mit 2-erlei Saucen M,E	Gulasch vom Weiderind mit Bandnudeln & Karotten * Bayrisch Creme mit Himbeermark M	Oma's Schinkennudeln aus der Kräuter-Eipfanne mit buntem Salat vom Markt E	Filet vom Pangasius mit rotem Reis & feinem Spinat F
17	18	19	20	21
Spinat-Frischkäse Tortelloni mit Schinken & Rahmsauce M,E * Pfannkuchen mit Marmelade M,E	Münchener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat S,E	Omi's Gemüse-Kartofel-Eintopf mit frischen Gartenkräutern & ofenfrischem Bauernbrot G	Münchener Tafelspitz in leichter Meerrettichsoß mit Karotten & Schnittlauch-Kartoffeln M	Lachs-Lasagne / Lasagne classic frisch aus dem Ofen F, M,G * Vanille- Kirsch-Quark M
Wies`n Spezial 24	25	26	27	28
Weißwürstl vom Metzger Bauch mit süßem Senf & Mini-Breze S * Gestaubter Apfelstrudel M,E	Kopfsalat im Joghurt-Dressing M * Heidi's Kaas Spatz`n mit röschen Röstzwiebeln E,M	Grünwalder Krustenbraten mit Kartoffelknödel & Karamalzjus S * Ein Schaumkuß M,E	Blumenkohl-Kartoffelsüppchen mit Kresse, gehacktem Ei, ofenfrischem Brot & Wienerle M,E	Großmutter's Dampfnudel mit lauwarmer Vanillesauce & Beeren E, M

Diese Speisen enthalten :

S = Schweinefleisch
M = Milch / Sahne / Käse
E = Ei

N = Nüsse
G = Gluten
F = Fisch