



Im November kochen wir nach Vorschlägen der Eierwiese!

Kinder - Catering - Speiseplan für November 2018

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
5	6	7	8	9
Schmetterlingsnudeln in Tomatensauce * Fruchtjoghurt mit Mango M	Frikassee vom Freiland-Hendl mit Erbsen-Reis M	Süppchen vom Dinghartinger Erdapfel mit Puten Wienerle M * Rote Grütze M	Tomaten-Risotto mit Zucchini & Parmesanflocken M	Zanderfilet vom Grill mit Kürbis- Kartoffelbrei & Gurkensalat F,M
12	13	14	15	16
Kartoffel-Gulasch mit gebratenem Kürbis & grünen Bohnen	Spaghetti Bolognese mit Parmesanflocken S,M * Limonenjoghurt M	Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffelstampf & Tomatensugo M,E	Blubb Spinat mit Salzkartoffeln & Rührei E,M * Schoko-Bananen	Zwetschgen & Marillenknödel mit Zimt, Zucker & Vanillesauce G,M,E
18	19	20	21	23
Wiener Backhendl mit Sc. Remoulade, Kartoffelsalat & Kirschtomaten E, M	Linseneintopf mit Karotten, Balsamico & Kasseler S * Gestäubter Apfelstrudel M,E	Falscher Hase auf Rahmsauce mit Wirsing & Kroketten M, S	Eierwies`n Flammkuchen M,S * Bayrisch Creme mit Kirschen M,E	Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark, Speck oder Lachs S,M,F
26	27	28	29	30
Züricher Geschnetzeltes mit Schwammerl, Brokkoli & Röstitalern M, S	Gnocchi aus der Pfanne mit toskanischem Paprikagemüse * Schokoladen-Pudding M,E	Abgebräunte Wollwurst mit röschen Bio-Gemüse-Bratkartoffeln	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Kräuter-Topfen & Bergkäse * A Stückerl Kuchen E,M	Gebackener Rotbarsch mit Sc. Remoulade & Kartoffel-Gurkensalat M,F