



Im Oktober kochen wir nach Vorschlägen der Eierwiese !

Kinder - Catering - Speiseplan für Oktober 2018

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wies`n Spezial : 1.10.	2.	3.	4.	5.
Oma`s Kartoffel-Gemüseintopf * Schokoladen-Pudding M,E	Heißgeräuchertes vom Kassler mit Schupfnudeln & Sauerkraut S, G	Feiertag ! Tag der Deutschen Einheit...	Wollwürste vom Grill mit Kartoffel-Kürbisstampf S,M	Gebackener Rotbarsch mit Kartoffel-Vogersalat & Limonen-Remoulade F,E,M
8	9	10	11	12
Rahmspinat mit Rührei & Schnittlauch-Kartoffeln M,E * Mini-Muffin M,E	Königsberger Klopse in Rahm mit buntem Reis S,M	Klare Bouillon mit Grienockerl M,E * Milchreis mit Kirschen M,E	Salat vom Markt mit Apfel & Birne * Gefüllte Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Speck S, M	Weizen-Wraps mit Salat, Tomate, Sour-Creme & Thunfisch F,M,G
15	16	17	18	19
Schmetterlingsnudeln in Tomatensauce * Fruchtjoghurt mit Müsli M,N	Mini -Leberkas vom Metzger Bauch mit süßem Senf & Bratkartoffeln S	Orangen-Kürbissüppchen mit Schnittlauchbrot M,G * A Stückerl Käsekuchen M, E	Spinatspatz`n mit Bergkäse & Hühnerbrust vom Grill E;M	Fischstäbchen mit Kartoffel- Gurkensalat & Limonen-Dip E,M,F
22	23	24	25	26
Südtiroler Schlutzkrapfen in brauner Butter mit Parmesan, Spinat & Rispen Tomaten M,E * Zwetschgendatschi M	Geschnetzeltes vom Schweinelendchen mit Kartoffelrösti & Brokkoliiröschen S,M	2-erlei Pizza frisch aus dem Rohr M,G * Obstsalat mit Mangosaft	Ragout vom bayrischen Weiderind mit Semmelknödel & Karotten E,M	Cous Cous mit Gemüse, Cranberries, frischer Minze gebratenem Fischfilet F