

Speiseplan November 2025 BIOLOGISCH

Montag den 03.11.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in Kräuterrahmsauce **Menü 2:**

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind) mit Tomatensauce und Käse überbacken Gurke ganz

Dessert

Apfel-Streuselkuchen

Dienstag den 04.11.

Menü 1:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen), dazu Basmatireis **Menü 2:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano Salat mit Himbeer-Dressing

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 05.11.

Menü 1:

Gnocchi in Tomatensauce, dazu geriebener Käse Apfel-Karottensalat

Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Schwenkkartoffeln Karotten-Apfelsalat

Donnerstag den 06.11.

Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot

Menü 2:

Cheesburger mit Burgerbrötchen Salat mit Joghurtdressing

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 07.11.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio)

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree



Montag den 10.11.

Menü 1:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei

Menü 2:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki

Gurke ganz

Dessert

Bananenquark

Dienstag den 11.11.

Menü 1:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini)

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade

Salat mit Joghurtdressing

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 12.11.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis

Menü 2:

Tomatencremesuppe

Germknödel mit Pflaumenfüllung, dazu Mohn-Zucker und Vanillesauce

Donnerstag den 13.11.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),

dazu Reibekäse

Paprika ganz

Menü 2:

Schnitzel Wiener Art mit Paprikasauce und Eierknöpfle 3

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 14.11.

Menü 1:

Chili con Carne mit einer Semmel

Menü 2:

PASTA - Tortelloni mit Ricotta und Spinat dazu Tomatensauce, Reibekäse Salat mit Honig-Vinaigrette



Montag den 17.11.

Menü 1:

Bio-Kartoffelsuppe mit einer Semmel

Menü 2:

Hähnchenschenkel mit Ketchup, dazu Bio-Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dienstag den 18.11.

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip

Menü 2:

Pizza Geflügelsalami (Pute) Salat mit Himbeer-Dressing

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 19.11.

Menü 1:

Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat Gurke ganz

Menü 2:

PASTA - Bio-Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Donnerstag den 20.11.

Menü 1:

Nudelsuppe mit Gemüse; Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menü 2:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 21.11.

Menü 1:

Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot 2, 3

Menü 2:

Semmelknödel mit vegetarischem Geschnetzelten (Erbsenprotein) Züricher Art (mit Champignons)



Montag den 24.11.

Menü 1:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, vegetarisches Kebab, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki

Menü 2:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

Dienstag den 25.11.

Menü 1:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis **Menü 2:**

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 26.11.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis, dazu Paprika-Dip

Donnerstag den 27.11.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 28.11.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate Karotte ganz

Menü 2:

Fallafel mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle

Salat mit Honig-Vinaigrette