

Speiseplan November 2026 BIOLOGISCH

Montag den 02.11.

Menü 1:

Backerbsensuppe;
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 2:

Hackbällchen (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Bio-Spaghetti
Gurke ganz

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 03.11.

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Spätzle und Gemüse dazu Paprikadip

Menü 2:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Remoulade
Salat mit Joghurtdressing

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 04.11.

Menü 1:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse

Menü 2:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis
Karottensalat cremig

Donnerstag den 05.11.

Menü 1:

PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse
Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Cheesburger
Salat mit Himbeer-Dressing

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 06.11.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Dip und Kartoffelecken
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Semmelknödel mit vegetarischem Geschnetzelten Züricher Art (mit Champignons)
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Montag den 09.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis

Menü 2:

2 Spinatknödel mit Käsesauce,
dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing

Dessert

Bananenquark

Dienstag den 10.11.

Menü 1:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip, dazu Kartoffelecken

Menü 2:

Reibekuchen mit Kräuterquark

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 11.11.

Menü 1:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis

Menü 2:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse
Salat mit Honig-Vinaigrette

Donnerstag den 12.11.

Menü 1:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 13.11.

Menü 1:

Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli
Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Montag den 16.11.

Menü 1:

PASTA - Gnocchi mit Tomatensauce, dazu Reibekäse

Menü 2:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki
Krautsalat

Dessert

Marmorkuchen

Dienstag den 17.11.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse

Menü 2:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffeln
Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 18.11.

Menü 1:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Grana Padano

Menü 2:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln
und Schwarzwurzelrahmgemüse

Donnerstag den 19.11.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Djuvec-Reis

Menü 2:

Pizza Margherita
Salat mit Honig-Vinaigrette

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 20.11.

Menü 1:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio)

Menü 2:

Hackbällchen (Rind) mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Kräuterrahmsauce

Montag den 23.11.

Menü 1:

Crunchy Veggietaler mit Kürbis-Bananen-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse
Salat mit Himbeer-Dressing

Dessert

Muffin

Dienstag den 24.11.

Menü 1:

Butter Chicken mit Basmatireis

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Gurkensalat

Mittwoch den 25.11.

Menü 1:

Hackbraten (Pute) mit Bratensauce, dazu Kartoffelpüree
Gurke ganz

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker

Donnerstag den 26.11.

Menü 1:

Veggie Geschnetzeltes (Soja Schnetzel) mit Bio-Reis
und Möhrengemüse

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Eierknöpfe

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 27.11.

Menü 1:

Bio-Spirelli mit Kürbissauce und Parmesan
Salat mit Honig-Vinaigrette

Menü 2:

Seelachs (Müllerin-Art) mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat

Montag den 30.11.

Menü 1:

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Rindsgulasch mit Semmelknödel

Apfel-Karottensalat

Dessert

Vanillepudding