

	Menü	Zutaten
MO 19.10.	Blumenkohlklops 	<u>Blumenkohlklops:</u> 11 13 1 17 11c <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Veg. Rahmsauce:</u> 16 17 11a <u>Fingermöhren natur:</u>
	Geflügelbockwurst auf Grünkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree	<u>Geflügelbockwurst:</u> 5 2 <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Grünkohl:</u> 5
DI 20.10.	Falafelbällchen 	<u>Falafelbällchen*:</u> 11 11a <u>Vollkornreis:</u> <u>Tzatziki:</u> 17
	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 	<u>Chili con carne vom Rind:</u> 5 11a <u>Vollkornreis:</u>
MI 21.10.	Bio Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse  	<u>Bio Kartoffelsuppe:</u> 4 17 2
DO 22.10.	Tomaten Pasta mit Veg. Hackbällchen Veg. Hackbällchen (Soja) in Tomaten-Basilikumsauce, dazu Gabelspaghetti 	<u>Gabelspaghetti:</u> 11a <u>vegetarische Sojahackbällchen*:</u> 4 16 <u>Tomaten-Basilikum Sauce:</u> 11a
FR 23.10.	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Salzkartoffeln	<u>Hausgemachte Rinderfrikadelle:</u> 13 11a <u>Sauce vom Rind:</u> 11a <u>Kohlrabi natur:</u> <u>Kartoffeln:</u>