

# Speiseplan vom 18.09.-22.09.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Menü I</b></p> <p>MSC-Kabeljau "Müllerin Art" <b>AD</b> mit Ofengemüse und Bio-Dinkelreis <b>A</b></p>	<p><b>Menü I</b></p> <p>Chicken Quesadillas <b>GGAACC</b> mit Avocadodip <b>GA</b> dazu bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen</p>	<p><b>Menü I</b></p> <p>Linsentopf <b>AM</b> mit Bio- Serviettenknödel <b>GAC</b></p>	<p><b>Menü I</b></p> <p>Gekochtes Bio- Rindfleisch <b>L</b> mit Spinat <b>GA</b> und Erdäpfelschmarrn <b>G</b></p>	<p><b>Menü I</b></p> <p>Paprikahenderl <b>GA</b> mit Bio-Bauernspätzle <b>GA</b> und grünem Salat mit Kürbiskernen</p>
<p><b>Menü II</b></p> <p>Bio-Gnocchi <b>GA</b> mit Sauce Carbonara <b>GF</b> dazu Bummerlsalat</p>	<p><b>Menü II</b></p> <p>Gebackene MSC- Fischstäbchen <b>AD</b> mit Tomatendip und Bio-Erdäpfelsalat mit Jagonaise <b>GCM</b></p>	<p><b>Menü II</b></p> <p>Gartenlasagne <b>GACL</b> mit Eisbergsalat</p>	<p><b>Menü II</b></p> <p>Nuss- Schokopalatschinken <b>GAHC</b> und Bio-Milch <b>G</b></p>	<p><b>Menü II</b></p> <p>Gulasch mit Bio- Erdäpfeln <b>A</b> und Haferflockenbrot <b>AF</b></p>
<p><b>Vorspeise</b></p> <p>Gelbe Linsen- Karottensuppe <b>G</b></p>	<p><b>Dessert</b></p> <p>Vanille-Pudding mit Bio-Milch <b>G</b></p>	<p><b>Vorspeise</b></p> <p>Backerbsensuppe <b>GGAACCLL</b></p>	<p><b>Dessert</b></p> <p>Obst</p>	<p><b>Dessert</b></p> <p>Exotisches Fruchtjoghurt <b>G</b></p>
<p><b>Jause</b></p> <p>Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und ein Apfel</p>	<p><b>Jause</b></p> <p>Kornspitz <b>AF</b> mit Putenpickante und Wassermelone</p>	<p><b>Jause</b></p> <p>Meterbrot <b>AF</b> mit laktosefreiem Gouda <b>G</b> sowie eine Banane</p>	<p><b>Jause</b></p> <p>Semmel <b>A</b> mit Putenleberkäse und Gurke</p>	<p><b>Jause</b></p> <p>Mischbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Kräuteraufstrich <b>AFG</b> und ein Apfel</p>

