

# Mittagstisch in der Betriebsküche

Speiseplan für 11.10. bis 21.10.2021

## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

11.10.-  
14.10.

### Menü 1:

Kürbis-Ingwer-Orangensuppe  
Andalusischer Seefisch mit  
Bratkartoffeln  
Schokoladekuchen

### Menü 2 Veggie:

Kürbis-Ingwer-Orangensuppe  
Grillkäse mit  
Bratkartoffeln  
Schokoladekuchen

### Menü 1:

Hühnersuppe mit  
Bröselknödel  
Hirse-Topfenauflauf mit  
Beerenspiegel

### Menü 2 Veggie:

Gemüsesuppe mit  
Bröselknödel  
Hirse-Topfenauflauf mit  
Beerenspiegel

Gratinierte  
Gemüsepalatschinken  
Gedeckte Apfelschnitte

### Menü 1:

Geröstete Grieß-  
Gemüsesuppe  
Schinkenfleckerl, Salat  
Anti-Schulstress-  
Vitamincocktail

### Menü 2 Veggie:

Geröstete Grieß-  
Gemüsesuppe  
Gemüse-Nudelaufauf  
Anti-Schulstress-  
Vitamincocktail

4.10.-  
7.10.

Selleriecremesuppe  
Bunte Gemüsepfanne mit  
Quinoa und Bulgur, Salat  
Stracciatellajoghurt

### Menü 1:

Gemüsebouillon mit  
Käsecroutons  
Husarenschnitzerl (Pute)  
Spätzle  
Obstkuchen

### Menü 2 Veggie:

Gemüsebouillon mit  
Käsecroutons  
Gemüsespätzlepfanne  
Obstkuchen

### Menü 1:


Bouillon mit Sternchen  
Grat. Seehecht  
Kartoffeln, Erbsen, Karotten  
Nusskipferl

### Menü 2 Veggie:


Bouillon mit Sternchen,  
Veggielaibchen, Erbsen,  
Karotten, Nusskipferl

Herbstlicher Vorspeisensalat  
mit Grünkern, Spinatknödel  
mit Tomatensoße  
Obst

Legende:

 Vegetarisches Menü tlw. vegane Komponenten

 Geflügel

 Schwein

 Fisch