

577201 Mensa Maubacher Höhe Backnang Monat Oktober 2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
27.09.-01.10.2021 KW 39	Menü 1	Hühnerfrikassee " Frühlings Art" <G>, Basmatireis	Spaghetti, Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>, Hartkäse gerieben	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F>, Petersilienkartoffeln	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Kartoffelpüree, Rahmspinat	
	Menü 2	Blumenkohl-Kartoffelrösti <V>, Soße "Gärtnerin Art", Kaisergemüse "naturell"	Kartoffel-Gemüse-Pfanne vegetarisch <V>	Vegetarisches Chili <V>, Kaiserbrötchen	Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung <V>, Käsesoße, gemischter Salat, French-Dressing	
	Dessert	pudding mit Vanillegeschmack			pudding mit Waldfrüchten	
04.10.-08.10.2021 KW 40	Menü 1	Herzhaftes Rindergulasch <R>, Eierspätzle	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R>, Kartoffelkroketten, Beilagensalat	Hähnchenrahmgulasch <G>, Langkornreis	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G>, Wedges, gemischter Blattsalat, French-Dressing	
	Menü 2	Milde Käsespätzle <V>	Gemüsefrikadelle, Stampfkartoffeln, Tomatensoße "Italia" <V>	Tomatencremesuppe, Kaiserschmarrn, Apfelmarmelade	Nudel-Brokkoli-Auflauf <V>	
	Dessert	Edel-Schoko-Pudding	Joghurt Pfirsich-Maracuja		Banane	
11.10.-15.10.2021 KW 41	Menü 1	Chicken Nuggets, Pommes frites, Sommergemüse	Hähnchen-Krusty gefüllt mit Pute und Käse aus Hähnchenbrust-Formfleisch, Eierspätzle, Geflügelrahmsauce	Alaska-Seelachs in Backteig "Nordische Art", Salzkartoffeln, Remoulade	Geflügelbratwurst <G>, Stampfkartoffeln, Eisbergsalat, Balsamico Dressing	
	Menü 2	Fusilli-Nudeln, Käsesoße, Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Joghurt dressing	Röstitaler, Braune Rahmsauce, Buttergemüse "naturell"	Brokkolicremesuppe, Grießbrei <V>, Apfelmarmelade	Italienische Gemüse Lasagne <V>	
	Dessert	Frisches Stückobst			Erdbeerrjoghurt	
18.10.-22.10.2021 KW 42	Menü 1	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Langkornreis, Braune Rahmsauce, Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Sauerrahmgulasch vom Schwein <S>, Penne-Nudeln, Erbsen und Karotten	Vegetarische Linsensuppe <V>, Eierspätzle, Geflügel Wiener Würstchen	Hähnchengyros mit Zwiebeln <G>, Pommes frites, Kräuterquark, Eisbergsalat, Joghurt Kräuter Dressing	
	Menü 2	Spaghetti, Tomatensoße "Italia" <V>, Parmesan gerieben	Gnocchi <V>, Käsesoße, Eisbergsalat, Joghurt Kräuter Dressing	Vegetarischer Makkaroniaufbau <V>	Apfelstrudel, Vanillesoße	
	Dessert	Quarkdessert Heidelbeere	Birne		pudding mit Vanillegeschmack	
25.10.-29.10.2021 KW 43	Menü 1	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Kartoffelpüree, Rahmspinat	Spaghetti, Bolognese aus Hähnchenfleisch <G>, Hartkäse gerieben	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F>, Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee " Frühlings Art" <G>, Basmatireis	
	Menü 2	Blumenkohl-Kartoffelrösti <V>, Soße "Gärtnerin Art", Kaisergemüse "naturell"	Vegetarisches Chili <V>, Kaiserbrötchen	Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung <V>, Käsesoße, gemischter Salat, French-Dressing	Kartoffel-Gemüse-Pfanne vegetarisch <V>	
	Dessert		pudding mit Waldfrüchten		pudding mit Vanillegeschmack	

Guten Appetit!

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Änderungen vorbehalten