

Speiseplan November 2022 BIOLOGISCH



Dienstag den 01.11.

Feiertag - Allerheiligen

Mittwoch den 02.11.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette ^{3, 5}

Menü 2:


Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse ^{3, 8} 😊

Donnerstag den 03.11.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Freitag den 04.11.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Fusilli und Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Zucchini-Sahnesauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) ³ 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

FR Catering • Ein Unternehmen der FR Event- und MesseCatering GmbH • Georg-Heinrich-Appel-Str. 2 • 97234 Reichenberg
www.frcatering.de • biologisch@frcatering.de • Fon: 09334 – 97791 0 • Fax: 09334 – 97791 22

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	4 mit Geschmacksverstärker	7 gewachst	10 enthält Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	5 geschwefelt	8 mit Phosphat	11 mit Milcheiweiß
3 mit Antioxidationsmittel	6 geschwärzt	9 mit Süßungsmittel	



Speiseplan November 2022 BIOLOGISCH

Montag den 07.11.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Semmelknödel und Fingermöhren ^{1, 4, 5} 😊

Menü 2:

Ein Gemüsetaler mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ^{3, 8}

Dienstag den 08.11.

Menü 1:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten,
Weiße Bohnen) mit Rindswurstscheiben dazu Bio Weizenbaguette ^{2, 3}

Alternative

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen),
dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 09.11.

Menü 1:


Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni, dazu Paprikasauce
und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Donnerstag den 10.11.

Menü 1:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) ³ 

Menü 2:


Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Vollkornreis 😊

Freitag den 11.11.

Menü 1:

Paniertes Hähnchen mit Kräuterbutterfüllung,
dazu Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln ³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Speiseplan November 2022 BIOLOGISCH

Montag den 14.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:


PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Grana Pandano und Chinakohl-Mais-Salat ^{2,3} 😊

Dienstag den 15.11.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis ⁴

Alternative

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen,
dazu Basmatireis (100% Bio) ³ 

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbermöhren 😊

Mittwoch den 16.11.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu Bio-Kartoffeln ³ 😊

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Donnerstag den 17.11.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Bio-Bulgur und Gemüse (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip ³

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) ³ 

Freitag den 18.11.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel ^{1,5}

Menü 2:

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhengemüse 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.


Speiseplan November 2022 BIOLOGISCH

Montag den 21.11.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel),
dazu Reibekäse und cremiger Karottensalat^{3, 4}

Menü 2:

Penne mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu Saure Sahne (100 % Bio)  **BIOLOGISCH**

Dienstag den 22.11.

Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Weizenbaguette (100% Bio)^{2, 3, 8}  **BIOLOGISCH**

Alternative

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)³  **BIOLOGISCH**

Menü 2:

Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus³

Mittwoch den 23.11.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Joghurt-Dressing (100% Bio)³  **BIOLOGISCH**

Donnerstag den 24.11.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 

Menü 2:


Vier panierte Gemüsesticks (Karotte, Apfel) mit Kräuterdip,
dazu Bio-Dinkelreis


Freitag den 25.11.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) mit Kokos-Currysauce,
dazu Bio-Basmatireis und Gurkensalat³ 

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Speiseplan November 2022 BIOLOGISCH

Montag den 28.11.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und Cole Slaw ³

Menü 2:

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip ³ 😊

Dienstag den 29.11.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Alternative

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Basmatireis,
dazu Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 😊

Mittwoch den 30.11.

Menü 1:

Lachsburger zum selbst Zusammenbauen
mit Salat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Apfel-Karottensalat ^{1, 3, 5}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.