

# Wochenplan Tagesessen



für Montag, 05. November bis Freitag, 09. November 2018

KW 45

	Menü	Menü VEGI
<b>MONTAG</b>	<p><b>Mexikanisches Schaschlik</b> an Paprikasoße mit Ofengemüse und Wedge Potatoes</p> <p>C/G</p>	<p><b>Baked Potatoes</b> mit Soure Creme auf Ofengemüse</p> <p>C/G</p>
<b>DIENSTAG</b>	<p><b>Zartes Putensteak „Caprésé“</b> mit Tomate und Mozzarella überbacken an Pesto-Sahnesoße und Gemüsereis</p> <p>C/G</p>	<p><b>Kürbis-Blumenkohlragout</b> in Käse-Kräutersoße und Gemüsereisrand</p> <p>C/G</p>
<b>MITTWOCH</b>	<p><b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Rinderhackfleisch oder „Napoli“ in Tomatensoße mit Parmesankäse</p> <p>C/G</p>	
<b>DONNERSTAG</b>	<p><b>Gebratenes Kapseehechtfilet</b> an Krebsschaumsoße mit Dillreis und Brokkoli</p> <p>B/C/D/G/J</p>	<p><b>Gefüllte Ravioli</b> mit Brokkoli und Schnittlauch-Sahnesoße</p> <p>Aa/C/G</p>
<b>FREITAG</b>	<p><b>Sauerbraten</b> vom Ortenauer Weiderind mit Butternudeln und Preiselbeeren</p> <p>Aa/C/G</p>	<p><b>Bandnudeln</b> mit feinem Waldpilzragout</p> <p>Aa/C/G</p>

## Renner der Woche:

2 gebratene Hähnchenkeulen mit Pommes Frites

C/G

Erklärung Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang „Zusatzstoffe & Allergene“