

593402 Bildungszentrum Salem Monat November 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.11.-07.11.2025 KW 45	Menü 1	Hähnchenbruststreifen <G> in heller Soße <V> mit Bio Reis und Bio Erbsen, Schoko-Milchpudding	Geflügelbratwurst <G> mit Curryketchup-Soße, Pommes frites und Obst	Hot Dog mit Geflügel Wiener Würstchen <G> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Joghurt Erdbeer	
	Menü Vegetarisch	Milde Käsespätzle <V> dazu ein Beilagensalat mit Schoko-Milchpudding	Spinatknödel mit Käse mit Bio Karotten Scheiben, heller Soße <V> und Obst	Hot Dog Brötchen, Vegetarische Würstchen aus Erbsenprotein <V> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Joghurt Erdbeer	
	Salatteller	Salatteller mit Dressing Sylter Art, Falafel <V>	Salatteller mit American Dressing und Geflügel Cevapcici <G>	Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Knusprige Rösti-Sticks <V>	
10.11.-14.11.2025 KW 46	Menü 1	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G> mit Pommes frites, Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Bio Vollkorn-Spaghetti mit Käsesoße "Carbonara Art"<G> und Obst	Alaska Seelachs "Fischliis Knusperpanade" <F> mit Kartoffelsalat und Senfsoße <V>, dazu Vanilla-Milchpudding	
	Menü Vegetarisch	Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Bio Gemüse, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Bio Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensoße <V>, geriebenem Mozzarella, dazu Beilagensalat und Obst	Brokkoli- Nuss Ecken mit Kartoffelsalat, Senfsoße <V> und Vanilla-Milchpudding	
	Salatteller	Salatteller mit Dressing Sylter Art und "Kibbelinge" Filetstücke in Knusperbackteig <F>	Salatteller mit American Dressing und Brokkolirösti <V>	Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Rösti Ecken	
17.11.-21.11.2025 KW 47	Menü 1	Geflügel-Bällchen <G> in Rahmsoße mit Bio Spätzle und Obst	Schupfnudeln mit Bio Gemüse und heller Soße <V>, dazu Schoko-Milchpudding	Fischstäbchen <F> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert	
	Menü Vegetarisch	Kartoffelpuffer <V> mit Bio Apfelmark und Obst	Pizza-Schnitte "Margherita" <V> und Beilagensalat, dazu Schoko-Milchpudding	Gemüse Nuggets <V> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert	
	Salatteller	Salatteller mit French Dressing und Hähnchenbruststreifen <G>	Salatteller mit Balsamico-Dressing und Mozzarella -Kugeln	Salatteller mit American Dressing und eine Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung <V>	
24.11.-28.11.2025 KW 48	Menü 1	Bio Vollkorn Spaghetti mit Rinderbolognese <R> und geriebenem Mozzarella, dazu Apfelmus	Schwäbische Maultaschen <R/S> mit Bratensoße <V>, Kartoffelsalat und Obst	Alaska Seelachsnuggets <F> mit Bio Langkornreis, heller Gemüsesoße <V> und Sahnepudding Panna Cotta	
	Menü Vegetarisch	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne <V>, Apfelmus	Bio Penne mit Rahmsoße, Bio Erbsen und Obst	Semmelknödel mit Rahmsoße, Bio Karottenscheiben und Sahnepudding Panna Cotta	
	Salatteller	Salatteller mit Dressing Sylter Art und Gemüsenuggets <V>	Salatteller mit French Dressing und Thunfisch <F>	Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Edamer	