

## 593402 Bildungszentrum Salem Monat Oktober 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.09.-03.10.2025 KW 40	<b>Menü 1</b>	Hähnchen-Knuserschnitzel "Wiener Art" <G> mit Pommes frites, Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Bio Vollkorn-Spaghetti mit Käsesoße "Carbonara Art" <G> und Obst		Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> mit Kartoffelsalat und Senfsoße <V>, dazu Vanilla-Milchpudding
	<b>Menü Vegetarisch</b>	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
	<b>Salatteller</b>	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
06.10.-10.10.2025 KW 41	<b>Menü 1</b>	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
	<b>Menü Vegetarisch</b>	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
	<b>Salatteller</b>	Salatteller mit French Dressing und Hähnchenbruststreifen <G>	Salatteller mit Balsamico-Dressing und Mozzarella -Kugeln		Salatteller mit American Dressing und eine Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung <V>
13.10.-17.10.2025 KW 42	<b>Menü 1</b>	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 Gemüesoße <V> und Sahnepudding Panna Cotta
	<b>Menü Vegetarisch</b>	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne <V>, Apfelmus	Bio Penne mit Rahmsoße, Bio Erbsen und Obst		Semmelknödel mit Rahmsoße, Bio Karottenscheiben und Sahnepudding Panna Cotta
	<b>Salatteller</b>	Salatteller mit Dressing Sylter Art und Gemüsennuggets <V>	Salatteller mit French Dressing und Thunfisch <F>		Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Edamer
20.10.-24.10.2025 KW 43	<b>Menü 1</b>	Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Salzkartoffeln mit Helle Soße <V> und Kirschjoghurt	Kebab vom Hähnchen <G>, Pommes frites, Tomatenketchup, Obst		Chicken Nuggets <G> mit Kroketten, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding
	<b>Menü Vegetarisch</b>	Gemüsennuggets <V> mit Pommes frites, Tomatenketchup und Kirschjoghurt	Bio Polenta aus Maisgrieß mit Tomatengemüesoße <V>, blaue Weintrauben		Gnocchi mit Bio Gemüse, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding
	<b>Salatteller</b>	Salatteller mit French Dressing und ein Eierpfannkuchen <V>	Kopfsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot, Balsamico-Dressing, Blumenkohlröschen im Backteig <V>		Salatteller mit American Dressing und Panierte Fischstäbchen <F>

27.10.-31.10.2025 KW 44	<b>Menü 1</b>	Ferien	Ferien		Ferien	
	<b>Menü Vegetarisch</b>	Ferien	Ferien		Ferien	
	<b>Salatteller</b>	Ferien	Ferien		Ferien	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.