



## Menüplan Bruderholz – Oktober 2021

Woche 39	Woche 40	Woche 41	Woche 42	Woche 43
<b>Montag (27.09.21)</b> 	<b>Montag (04.10.21)</b> Gemüse Gulaschsuppe. Herbstliche Primavera Nudeln mit frischem Mozzarella.	<b>Montag (11.10.21)</b> Warmer Blumenkohlsalat. Koreanischer Kimchi mit Reis und Spiegeleiern.	<b>Montag (18.10.21)</b> Linsen und Butternusskürbis Suppe. Kokos Curry Garnelen mit Basmatireis und Gemüse der Saison.	<b>Montag (25.10.21)</b> <b>Peruanischer            Krautsalat.</b> <b>Arroz Chaufa Peruano.</b>
<b>Dienstag (28.09.21)</b> 	<b>Dienstag (05.10.21)</b> <b>Peruanischer gehackter            Salat.</b> <b>Lomo Saltado.</b>	<b>Dienstag (12.10.21)</b> Suppe mit Fenchel und Kichererbsen. Thunfisch- und Mais- Burger.	<b>Dienstag (19.10.21)</b> Salat mit Quinoa, Spinat und Preiselbeeren. Bohnen und Gemüse Burritos.	<b>Dienstag (26.10.21)</b> Karotten und Ingwer Suppe. Vollkornnudeln mit geröstetem Herbstgemüse und Greyerzer Käse.
<b>Mittwoch (29.09.21)</b> 	<b>Mittwoch (06.10.21)</b> Salat mit Champignons, Linsen und Ziegenkäse. Gemüse Enchiladas auf dem Bauernmarkt.	<b>Mittwoch (13.10.21)</b> <b>Cremige Kartoffel            Lauch Suppe.</b> <b>Ramen Nudeln Lo            Mein.</b>	<b>Mittwoch (20.10.21)</b> Solterito peruanischer Salat. Pollo a la Brasa, peruanisches Brathähnchen, mit Pommes Frites und Mais.	<b>Mittwoch (27.10.21)</b> Cremiger Feldsalat. Gedämpfter Fisch nach thailändischer Art mit Couscous.
<b>Donnerstag (30.09.21)</b> 	<b>Donnerstag (07.10.21)</b> Suppe mit roten Zwiebeln und Käsecroutons. General Cho's Tofu mit Jasminreis und asiatischem Gemüse.	<b>Donnerstag (14.10.21)</b> Peruanischer Kartoffelsalat. Rocoto Relleno - gefüllte rote Paprika.	<b>Donnerstag (21.10.21)</b> Cobb Salad. Tortellini mit Waldpilzen und Rahmsauce.	<b>Donnerstag (28.10.21)</b> Kürbis und Apfel Suppe mit Croutons. Halloumi und Gemüse Spiesse mit Pittabrot und Joghurtsauce.
<b>Freitag (01.10.21)</b> Salat mit gebratenen Karotten, Pflaumen und Pekannuss. Vegetarisches Chili con Carne mit Reis.	<b>Freitag (08.10.21)</b> Salat mit würzigen Karotten, Rotkohl und Röstzwiebeln. Knusprig gebratene Calamari mit Ofenkartoffeln und Tzatziki.	<b>Freitag (15.10.21)</b> Pfirsichsalat im Herbst. Polenta Lasagne mit Gemüse Bolognese.	<b>Freitag (22.10.21)</b> Cremige Tomatensuppe. Vegetarischer Flammkuchen	<b>Freitag (29.10.21)</b> Gerösteter, süsser Kartoffelsalat. Griechischer Spinat- Burek-Kuchen.

### Spezialitäten zum pädagogischen Monatsthema: Peru

Abweichungen werden im Tagesmenü deklariert

Saisonales Gemüse: Birsmattheof

Fleischherkunft: Poulet, Lamm und Schwein: CH; Rind und Kalb: CH, Region

