

**Menüplan vom:** 16.10.2017

**bis:** 20.10.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Salat</b>	Salatbar mit täglich wechselnden Variationen 3,00 €				
<b>M 1 Suppe</b>	Wochensuppe: Kartoffelsuppe mit Bockwurst 4,00 €				
<b>M 2 Fleischgericht</b>	Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Nudeln  *(11,A,C,G) 4,95 €	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Blumenkohl, dazu Kartoffeln  *(11,A,G,I) 4,95 €	Vitalmenü des Tages: Wildschweingulasch mit Rotkohl und Klößen  *(11,A,G) 5,95 €	Vitalmenü des Tages: Marinierter Hering nach "Hausfrauenart", dazu Pellkartoffeln  *(11,A,,G,I) 4,95 €	Pusztaschnitte (Schnitzel mit Letscho auf Brot)  *(11,A,,G) 4,95 €
<b>M 3 Vegi-Gericht</b>	Vitalmenü des Tages: Vollkornnudeln mit Hokkaidokürbis und Tomaten  *(11,A,G) 4,50 €	Vitalmenü des Tages: Karotten-Ingwer-Suppe mit Croûtons  *(11,A,G) 4,00 €	Überbackene Spinat-Canneloni mit Salat  *(11,A,C,G) 4,50 €	Buchweizenplinse mit Apfelmus  *(11,A,C,G) 4,00 €	Vitalmenü des Tages: Gnocchi mit Kirschtomaten und Salbei  *(11,A,C,G) 4,50 €
<b>Wussten Sie schon?</b>	Hokkaidokürbisse sind breitrunde, orangerote Speisekürbisse mit einem Gewicht von etwa 0,5 bis 1,5 Kilogramm, deren dünne Schale beim Kochen weich wird und mitverzehrt werden kann. Das Fruchtfleisch hat ein nussiges Aroma und eine stabile Konsistenz. Diese Kürbissorte passt sich vielen Geschmacksrichtungen an, harmoniert aber besonders gut mit Ingwer und Chili und kann vielseitig für Suppen, Aufläufe oder als Gemüse verwendet werden. Der Hokkaidokürbis kann auch roh gegessen oder in Salaten verwendet werden.				