



MENÜPLAN IM NOVEMBER 2013



UNSER MOTTO FÜR 2013

1. November - Allerheiligen und Allerseelen

Die Feiertage Allerheiligen und Allerseelen am 1. und 2. November erinnern an die Verstorbenen. Man schmückt ihre Gräber mit Blumen und Lichtern. Im 16. Jahrhundert war es Brauch, Allerseelen Wein und Brot für die Toten auf die Gräber zu stellen und im Haus den Verstorbenen des vergangenen Jahres noch einmal ein Gedeck am Tisch zugeben und ihren Platz frei zu lassen.

Montag, 4.11.2013

Gemüsesuppe

Seelenbrot (mit den Kindern zubereitet)

Warmer Ofenschlupfer

Seelenbrote

Für Allerseelen wurden früher reich verzierte "Seelenbrote" gebacken. Weil man glaubte, dass an diesem Tag die "Armen Seelen" der Toten aus dem Fegefeuer entlassen würden, legte man über Nacht die Seelenbrote auf den Tisch in der Wohnstube, damit sie etwas zu Essen vorfänden. Die Stube wurde an diesem Tag zum ersten Mal geheizt, weil die "Armen Seelen" nicht frieren sollten. Am nächsten Tag gab man die Seelenbrote dann Waisenkindern und armen Menschen. In Tirol bäckt man auch heute noch Seelenbrote für die Kinder: Die Mädchen bekommen "Hennen" und die Jungen "Pferde" aus Semmelteig. Hanna und ich haben folgendes Rezept ausprobiert: Aus 550 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl, 175 ml Wasser und 175 ml Milch, 30 g Hefe, einem Esslöffel Honig, 50 g Butter und einem halben Teelöffel Salz wird ein Teig geknetet. Aus Pappe werden Schablonen für die Tiere ausgeschnitten und auf den ausgerollten Teig gelegt. Mit einem scharfen Messer werden die Tierformen aus dem Teig geschnitten und auf ein Backblech gelegt. Vor dem Backen werden die Tiere noch mit kleinen Teigstückchen, Sesam oder Rosinen verziert und mit Eigelb oder Milch bestrichen.

Bei ca. 200°C bäckt man die Hefetiere etwa 30 Minuten.

Dienstag, 5.11.2013
Rindsuppe mit Nudeln
Knusper Schnitzel
Ebly
Gemüse
Salat

Mittwoch, 6.11.2013
Krautsuppe
Reisauflauf auf „Italienisch“
Salat

Donnerstag, 7.11.2013
Fischpfanne
Salat
Obsteller

Freitag, 8.11.2013
Kartoffelsuppe
Süßer Hirsebrei

Montag, 11.11.2013
Kartoffelgulasch
Brot (mit den Kindern zubereitet)
Martinskipferl (mit den Kindern zubereitet)

LATERNFEST IN DEN KINDERGRUPPEN

11. November - Martinstag

Am 11. November ist der Tag des Heiligen Martin. Martin lebte im 4. Jahrhundert in der römischen Provinz Pannonien, die etwa das heutige Ungarn umfasste. Erst diente er im römischen Heer, später wurde er Mönch und gründete ein Kloster im heutigen Frankreich. Als Bischof schließlich missionierte die bäuerliche Bevölkerung. Eine berühmte Legende erzählt über ihn: Martin ritt auf einem Schimmel durch die kalte Nacht, als er an ein Stadttor kam, vor dem ein Bettler saß. Der Mann war halb erfroren, er hatte keine warmen Kleider. Da griff Martin zu seinem Schwert und teilte damit seinen eigenen Mantel und gab die eine Hälfte dem Bettler. Dann ritt er weiter. In dieser Nacht erschien ihm Jesus im Traum und sagt zu ihm: " Ich bin es gewesen, mit dem du deinen Mantel geteilt hast. Du bist ein guter Mensch Martin, du sollst Bischof werden." Martin bekam einen Schreck, er wollte die hohe Würde eines Bischofs nicht annehmen und verkroch sich in einem Gänsestall. Aber die Gänse verrieten ihn durch ihr lautes Geschnatter - so wurde Martin der Bischof von Tours.

Dienstag, 12.11.2013
Ganslsuppe mit Bröselknödel
Gansl – Spieße
Rotkraut
Salat

Martinsgänse

Zum Martinstag wird in vielen Gegenden Gänsebraten auf den Tisch gebracht. Diese Tradition hängt aber nicht nur von der Verehrung des Heiligen Martins ab. Früher fürchtete man in der eingebrachten Ernte Dämonen wie den "Kornkater", die "Habergeiß", den "Weizenbock" oder auch die "Gans". Mit der Schlachtung einer Gans hoffte man diese Dämonen zu bannen. Außerdem war Mitte November der erste Schlachttag für die Gänse, die seit dem 24. August, dem Bartholomäustag, gemästet wurden, sowie für Rinder und Schweine, die man nicht durch den Winter füttern wollt oder konnte.

Mittwoch, 13.11.2013
Linsensuppe
Lasagne mit Spinat
Salat

Donnerstag, 14.11.2013
Endiviensuppe
Pangasius auf Reisauflauf
Salat

Freitag, 15.11.2013
Gemüsesuppe
Grießschnitten
Kompott

Montag, 18.11.2013
Rindsuppe mit Backerbsen
Dampfnudeln
Zwetschgenröster

Dienstag, 19.11.2013
Gyrosauflauf
Salat
Obstteller

Mittwoch, 20.11.2013
Gemüsesuppe
Topfennockerln

Donnerstag, 21.11.2013
Fischsuppe
Brot (mit den Kindern zubereitet)
Gebackene Apfelringe

Freitag, 22.11.2013
Kohlrabisuppe
Süßer Topfenreisauflauf
Kompott

Montag, 25.11.2013
Kartoffelpuffer
Rahsauce
Salat
Obstteller

Dienstag, 26.11.2013
Paprikageschnetzeltes
Salat
Vanillepudding

Mittwoch, 27.11.2013
Erbsenschaumsuppe
Schupfnudeln

Donnerstag, 28.11.2013
Risotto mit Garnelen
Salat
Fruchtsalat

Freitag, 29.11.2013
Gemüsesuppe
Polenta – Grießbrei
Kompott

Zur Jause reichen wir den Kindern:

Obst, Brot, Butter, Käse, Wurst, Marmelade, Honig, Nutella, Rohkost, Müsli, Cornflakes, Milch und Joghurt.