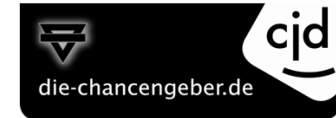


Das Küchenteam wünscht allen Mitarbeitern und Gästen eine angenehme Woche!



# Speiseplan

Montag 10.07. – Freitag 14.07.2017



Menüpreise Erw. 5.20€ ,10er Karte 48€/Schüler 3.50€ ,10er Karte 32€

<b>Montag</b>	Menü 1 Rindfleischklopse <sup>a</sup> , in Tomatensosse , Spaghetti Menü 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>c</sup>	+	Suppe Salatsauswahl <sup>3,5,9</sup>
<b>Dienstag</b>	Menü 1 Gaisburger Marsch <sup>a,c</sup> mit geschmelzten Zwiebeln Menü 2 Vegetarische Maultaschen <sup>1,a,c</sup> -Gemüsepfanne	+	Suppe Salatsauswahl <sup>3,5,9</sup>
<b>Mittwoch</b>	Menü 1 Käsespätzle <sup>a,c,g</sup> mit Lauchstreifen Menü 2 Schokoladenpudding <sup>g</sup> mit Dunstbirnen	+	Suppe Salatsauswahl <sup>3,5,9</sup>
<b>Donnerstag</b>	Menü 1 Mozzarrellasticks mit Kartoffeln Kräuterquark Menü 2 Kartoffeln mit Kräuterquark <sup>g</sup>	+	Suppe Salatsauswahl <sup>3,5,9</sup>
<b>Freitag</b>	Menü 1 Currygeschnetztes von der Pute, im Mandelreisring Menü 2 Fischnuggets mit Gemüsebeilage, Reis <sup>a,d</sup>	+	Suppe Salatauswahl

**Kennzeichnung:** <sup>1</sup> mit Konservierungsstoff | <sup>2</sup> Farbstoff | <sup>3</sup> Antioxidationsmittel <sup>4</sup> Phosphat | <sup>5</sup> Geschmacksverstärker | <sup>6</sup> geschwärzt | <sup>7</sup>gewachst | <sup>8</sup> geschwefelt <sup>9</sup> mit Süßungsmittel | <sup>10</sup> Süßungsmittel Aspartam enthält eine „Phenylaninquelle“ | <sup>11</sup> gentechnisch verändert | wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Änderungen vorbehalten

Wir wünschen einen guten Appetit

Ansprechpartner Küchenbüro Hr.Hagen:07042/103290 Fr.Repp 103296

**Allergene:** a Gluten,b Krebse o. Krebserzeugnisse, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse und Erzeugnisse, f Soja und Sojaerzeugnisse, g Milch und Erzeugn.(einschl Lactose), h Schalenfrüchte ,i Sellerie u Erzeugnisse, j Senf und Erzeugnisse, k Sesam und Erzeugnisse, l Schwefeldioxid u Sulfit, m Lupine, n Weichtiere (Schnecken,Muscheln etc)

Nachtisch wird situativ angeboten