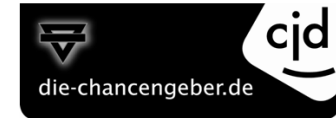


Das Küchenteam wünscht allen Mitarbeitern und Gästen eine angenehme Woche!



Speiseplan

Montag 17.07. – Freitag 21.07.2017



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

Montag	Menü 1 Currywurst ^{4,5} mit Pommes frites	+	Suppe
	Menü 2 vegetarische Currywurst ^{f,i} mit Pommes frites		Salatsauswahl ^{3,5,9}
Dienstag	Menü 1 Tortellini mit verschiedenen Sossen ^a ,	+	Suppe
	Menü 2 Gemüsesuppe mit Fadennudeln		Salatsauswahl ^{3,5,9}
Mittwoch	Menü 1 Kartoffelgratin ⁹ mit gebratener Hähnchenbrust, Gemüseragout	+	Suppe
	Menü 2 Kartoffelgratin, mit Tofuschnitzel, ^a		Salatsauswahl ^{3,5,9}
Donnerstag	Menü 1 Geflügelcevapcici ^{a,c,f} mit Gemüserisotto, Ajvar	+	Suppe
	Menü 2 italienisches Gemüserisotto		Salatsauswahl ^{3,5,9}
Freitag	Menü 1 Fischfilet überbacken ^a ,Petersilienkartoffeln, gedünstete Karotten	+	Suppe
	Menü 2 Rinderbraten ,mit Zucchini nudeln,		Salatauswahl

Kennzeichnung: ¹ mit Konservierungsstoff | ² Farbstoff | ³ Antioxidationsmittel ⁴ Phosphat | ⁵ Geschmacksverstärker | ⁶ geschwärzt | ⁷gewachst | ⁸ geschwefelt ⁹ mit Süßungsmittel | ¹⁰ Süßungsmittel Aspartam enthält eine „Phenylalaninquelle“ | ¹¹ 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