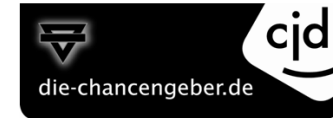


Das Küchenteam wünscht allen Mitarbeitern und Gästen eine angenehme Woche!



Montag 11.09. – Freitag 15.09.2017

Speiseplan



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

Montag	Menü 1 Linsen mit Spätzle ^{a,c} , Wienerle ^{4,5} Menü 2 warmer Vanillepudding mit Waldbeersosse	+	Suppe Salatsauswahl ^{3,5,9}
Dienstag	Menü 1 Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysosse, Reisring Menü 2 paniertes Fetakäse ^{a,g} , auf mediterranem Gemüse	+	Suppe Salatsauswahl ^{3,5,9}
Mittwoch	Menü 1 Gemüsestrudel ^{a,c} mit Bratkartoffeln, Estragonsosse ⁹ Menü 2 Gemüseravioli in Champignonsosse ⁹	+	Suppe Salatsauswahl ^{3,5,9}
Donnerstag	Menü 1 Fischfilet in Kräuterrahmsosse ⁹ , Kartoffelrösti ,Brokkoli Menü 2 Überbacker Kartoffelpuffer ^c mit Kräuterquark ⁹	+	Suppe Salatsauswahl ^{3,5,9}
Freitag	Menü 1 Texashacksteak , Ajvar, Maccaroni ^a , Maiskolben Menü 2 Vollkornklöße ^{f,e,k} in Gemüsesosse ⁹ , Maccaroni ^a	+	Suppe 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