



Menu 18 - 22. September, 2017

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I 3,80 €	Pumpkin risotto d	deep-fried champignon with garlic dip* d,f,a	mouth pocket frying pan with herbal dip d,e,f,a	roas tofusausage with curry sauce* f,e,a,l,c	Topfenpallatschinken with vanillasauce a,d,f as dessert 1,90€
Menü II 4,60 €	Pork Chop with onion sauce * d,f,a 	veal sausage with sweet mustard* e,l,g	Pork nape steak with roasted mushrooms and onions* 	oriental chicken's thighs with dive and salt lemons*	Chicken's breast with gorgonzolasauce* d,a,f
Menü III 5,20 €	Spanish cattle beef with olive, almonds and Paprika* g,e,f	Sallmon fillet in the foil with capture and tomatoes*	Pizza With roasted pumpkin, rucola and goat's cheese a,f,g	Cevapcici of the cattle with tzatziki and coleslaw* a,e,f,g	Fish-sticks with Remouladensauce*

Je weitere Beilage 1,00 €
Menü mit einer Beilage Ihrer Wahl*



Langkornreis, Spaghetti, Penne, Farfalle in Bio – Qualität
für Bio-Produkte gilt: DE-ÖKO-039 GfRS



QS Ihr Prüfzeichen für Lebensmittel
Schweinefleisch

Informationen zu Allergenen entnehmen Sie bitte der Kladde an der Essensausgabe oder sprechen Sie unser Fachpersonal an.

Zusatzstoffe (1)Farbstoff (2)Konservierungsstoff (3)Antioxidationsmittel (4)Geschmacksverstärker (5)geschwefelt (6)geschwärzt (7)Phosphat (8)Süßungsmittel
evtl. Änderungen vorbehalten

