










Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 23.01. – 29.01.2012

Konrad Duden Gymnasium Wesel

	Menü A		Tagesgericht	
Montag	<p>„Smart Eating“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizzabar • Nudelbar • Salatbar • Dessertbar 		Gemüsegulasch mit Kartoffeln	
Dienstag	<p>Leipziger Allerlei</p> <p>Hähnchenbrust „natur“ mit Rosmarinsoße dazu Kartoffeln</p> <p>Frischobst oder Frischkornbrei^M</p>		<p>Rohkost</p> <p>Farfalle mit Romasoße^M</p> <p>Frischobst oder Frischkornbrei^M</p>	
Mittwoch	<p>„Smart Eating“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizzabar • Nudelbar • Salatbar • Dessertbar 		Schwedische Rahmhacksoße ^M dazu Kartoffeln	
Donnerstag	<p>„Smart Eating“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pizzabar • Nudelbar • Salatbar • Dessertbar 		Grünkohleintopf mit Geflügelbockwurst	
Freitag	<p>Mischsalat</p> <p>Griechische Rinderhackfrikadelle mit pikanter Soße dazu Djuvecreis</p> <p>Frischobst oder Vanillecreme^{M,12}</p>		<p>Rohkost</p> <p>Reibplätzchen mit Apfelmus</p> <p>Frischobst oder Vanillecreme^{M,12}</p>	

S= Schwein,R= Rind,G= Geflügel;F= Fisch ,1= Konservierungsmittel, 2= Antioxidationsmittel,3=Geschmacksverstärker, 4= Süßungsmittel, 12= Farbstoff, M= enthält Milcheiweiß,N= enthält Nüsse

K= Der Käse zum überbacken enthält den natürlichen Farbstoff Beta Carotin

Wir wünschen „Guten Appetit“