










# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 30.01. – 05.02.2012

### Konrad Duden Gymnasium Wesel

	<b>Menü A</b>		<b>Tagesgericht</b>	
Montag	„Smart Eating“  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizzabar</li> <li>• Nudelbar</li> <li>• Salatbar</li> <li>• Dessertbar</li> </ul>		Hähnchenburst mit Schinken-Sahne-Soße dazu Reis	
Dienstag	Ital. Blattsalat mit Kräuter-Sahne-Dressing <sup>M</sup>  Cevapcici mit Balkansoße dazu Reis  Vanillequark <sup>M,12</sup>		1 Brötchen  Feine Kartoffelsuppe <sup>M</sup> <b>B1:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Geflügelwürstchen  Vanillequark <sup>M,12</sup>	
Mittwoch	„Smart Eating“  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizzabar</li> <li>• Nudelbar</li> <li>• Salatbar</li> <li>• Dessertbar</li> </ul>		Cevapcici mit Balkansoße dazu Reis	
Donnerstag	„Smart Eating“  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizzabar</li> <li>• Nudelbar</li> <li>• Salatbar</li> <li>• Dessertbar</li> </ul>		Möhrenschnitzel mit Jägersoße dazu Spätzle	
Freitag	Rohkost  Hähnchenschitzel mit Soße dazu Kartoffeln  Frischobst oder Sahnequark		Rohkost  Westfälischer Kartoffelauflau <sup>fM,K</sup>  Frischobst oder Sahnequark	

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“