










Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 06.02. – 12.02.2012

Konrad Duden Gymnasium Wesel

	Menü A		Tagesgericht	
Montag	„Smart Eating“ <ul style="list-style-type: none"> • Pizzabar • Nudelbar • Salatbar • Dessertbar 		Putengeschnetzeltes „Gyros Art“ dazu Reis	
Dienstag	Gurkensalat mit Dilldressing Geflügelgeschnetzeltes „Züricher Art“ dazu Reis Frischobst oder Tropische Quarkspeise		Rohkost Wokpfanne mit Curry-Kokossoße ^M dazu Reis Frischobst oder Tropische Quarkspeise	
Mittwoch	„Smart Eating“ <ul style="list-style-type: none"> • Pizzabar • Nudelbar • Salatbar • Dessertbar 		Geb. Fischfilet mit Senfsoße ^M dazu Kartoffeln	
Donnerstag	„Smart Eating“ <ul style="list-style-type: none"> • Pizzabar • Nudelbar • Salatbar • Dessertbar 		Geflügelschnetzeltes „Züricher Art“ dazu Reis	
Freitag	Rosenkohl Rinderhackfrikadelle mit Bratensoße dazu Nudeln Frischobst oder Westf. Stippmilch ^M		Rosenkohl Grünkern-Sprossen Bratling mit Bratensoße dazu Nudeln Frischobst oder Westf. Stippmilch ^M	

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“