

## Gießwein Catering Service, Speiseplan St. Ursula Gymnasium Juli 2014

Die DGE-zertifizierte Menülinie ist durch **Fettdruck** ersichtlich

Datum	Menü 1	Menü 2
	An allen Tagen gibt es wechselweise entweder frisches Obst (je nach Jahreszeit Äpfel, Birne, Banane, Mandarine) oder ein Dessert als Joghurt-Quark-Creme oder Pudding	siehe Menü 1
30.06.2014	Schweineschnitzel mit Champignons, Zwiebeln, Ofenkartoffeln und grünem Salat	<b>Kohlrabimedallion mit Champignons, Zwiebeln, Ofenkartoffeln und grünem Salat</b>
01.07.2014	<b>Hähnchengeschnetzeltes mit Wokgemüse und Naturreis</b>	veg. Geschnetzeltes mit Kichererbsen und Reis
02.07.2014	frei	frei
03.07.2014	<b>Spaghetti Bolognese (Rind/Schwein) und Gurkensalat</b>	veg. Spaghetti Bolognese und Gurkensalat

deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 - mit Geschmacksverstärker

2 - mit Antioxidationsmittel

3 - mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz

4 - geschwärzt

5 - mit Süßungsmittel

6 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten

7 - mit Milcheiweiß