

Gießwein Catering Service, Speiseplan St. Ursula Gymnasium August 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
18.08.2014		
19.08.2014		
20.08.2014		
21.08.2014	Hähnchenbrust in Teufelssauce mit Nudeln und Möhrengemüse	Venezianisches Risotto mit Parmesan
22.08.2014	Tafelspitz (Rind) in Meerrettichsauce mit Kartoffeln und grüner Salat	Tofu-Gemüsepfanne und grüner Salat
23.08.2014		
24.08.2014		
25.08.2014	Spaghetti bolognese mit Gurkensalat	veget. Spaghetti bolognese mit Gurkensalat
26.08.2014	Lachsfilet ⁽⁶⁾ in Senfsauce mit Kartoffeln und grüner Salat	veget. Paella und grüner Salat
27.08.2014	Hähnchenbrust in Currycremesauce mit Naturreis und Brokkoli	Gemischtes Gemüse in rotem Curry
28.08.2014	Schweineschnitzelchen mexikanische Art mit Ofenkartoffeln und Tomatensalat	Sellerieschnitzelchen mit Ofenkartoffeln und Tomatensalat
29.08.2014	Rindergeschnetzeltes mediterran mit Nudeln und grünen Bohnen	Veg. Geschnetzeltes mediterran mit Vollkornnudeln und grünen Bohnen
30.08.2014		
31.08.2014		

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