## Gießwein Catering Service, Speiseplan St. Ursula Gymnasium September 2013

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

Datum	Menü 1				
	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				
04.11.13	Champignonrahmgeschnetzeltes vom Hähnchen mit Püree und Gemüse				
05.11.13	hetti in Bolognesesauce aus roten Linsen und Rinderhack mit grünem Salat				
06.11.13	Königsberger Klopse mit Naturreis und Erbsen				
07.11.13	Bandnudeln in Steinpilzrahm mit Putenstreifen und Gurkensalat				
08.11.13	Seehecht(6) im Kräutermantel mit Kartoffeln und grünemSalat				
09.11.13	frei				
10.11.13	frei				
11.11.13	11.11.13 Wildgulasch mit Spätzle und Rotkraut				
12.11.13	Kibbellinge(6) mit Dipp, Kartoffeln und Gurkensalat				
13.11.13	Schweineschnitzel mit Püree und Sahneerbsen				
14.11.13	Döner Kebab vom Kalb in pik. Tomatensauce, Naturreis und Krautsalat				
15.11.13	.13 Maccaroni-Nudeln mit med. Gemüse und Ziegenkäse				
16.11.13	16.11.13 frei				
17.11.13	frei				
18.11.13	Hähnchenbrust florentin mit Püree und Spinat				
19.11.13	Frühlingsröllchen mit Reis und Endiviensalat				
20.11.13	Geflügelcurrywurst mit Wedges und Krautsalat				
21.11.13	Backfisch(6) mit Dipp, Kartoffeln und Möhrengemüse				
22.11.13	5 (-) - (-)				
23.11.13	frei				
24.11.13	frei				
25.11.13	Fussili-Nudeln in Frischkäsesauce mit Champignons und Paprika				
26.11.13	Cordon bleu (Pute) mit Püree und Brokkoli				
27.11.13	Schweinegeschnetzeltes mit Reis und Gurkensalat				
28.11.13	Piccata milanese vom Hähnchen in Tomatensauce, Nudeln u. Möhren				
29.11.13	Lachsfilet(6) in Buttersauce mit Kartoffeln und Endiviensalat				

## deklarationspflichtige Zusatzstoffe

-- .. .

D - 4....

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt

Menü 2 All allell layell gibt es wechselweise

Champignonpfanne

Spaghetti in Bolognesesauce aus roten Linsen mit grünem Salat

veg. Klopse mit Reis und Erbsen

Tagliatelle in Steinpilzrahm und Gurkensalat

Pfannkuchen mit Apfelmus

frei

frei

veg. Gulasch mit Spätzle und Rotkraut

Blumenkohl im Backteig und Gurkensalat

Gemüseschnitzel mit Püree und Sahneerbsen

veg. Kebab vom Kalb in pik. Tomatensauce, Naturreis und Krautsalat

Maccaroni-Nudeln mit med. Gemüse und Ziegenkäse

frei

frei

Möhrenschnitzel mit Püree und Spinat

Frühlingsröllchen mit Reis und Endiviensalat

veg. Currywurst mit Wedges und Krautsalat

Gemüsevollkornbratling mit Dipp, Kartoffeln und Möhrengemüse

Penne in Sesam-Feta-Sauce mit grünem Salat

frei

frei

Fussili-Nudeln in Frischkäsesauce mit Champignons und Paprika

Cordon bleu mit Püree und Brokkoli

Schweinegeschnetzeltes mit Reis und Gurkensalat

Broccolinuggets in Tomatensauce, Nudeln u. Möhren

Gnocchi in Käsesauce und Endiviensalat

5 - mit Süßungsmittel

6 - MSC-zertifiziert; Fischfilets können Reste von Gräten enthalten

7 - mit Milcheiweiß