

SPEISEPLAN

Hans Furler Gymnasium

4

Datum: 25.01.-29.01.



FERNKÜCHE • GROSSKÜCHE
PARTYSERVICE

Freiwillige Selbstkontrolle
Regelmäßige Hygiene- &
Qualitätskontrolle durch
BAV - Institut/Offenburg

Bestellzeiten:
Tel. 07851 /99139-0

bis 9.00 Uhr



	"Hauptessen"	"Vegetarisch"
Mo.	Putengeschnetzeltes an Currysauce und Reis Salat, o.d.Z.	Butterwaffeln mit Vanillesauce o.d.Z.
Di.	Tortellini mit Tomatensauce und Salat o.d.Z.	Käsetortellini an Brokkolisauce "Veronese" Salat und Dessert, o.d.Z.
Mi.	Panierter Seelachs Kartoffepüree und Salat o.d.Z.	Semmelknödel mit Champignon-Lauch- Ragout 1 Dessert, o.d.Z.
Do.	Schweinerückenbraten Rahmsauce mit Bohnen und Teigwaren, o.d.Z.	Kartoffelpuffer mit Apfelmus o.d.Z.
Fr.	Geflügelroulade an Gemüse-Mix und Schweizer Rösti o.d.Z.	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen 1 Weck, 1 Dessert, o.d.Z.
Zusätzlich wird täglich angeboten wechselnder "Salatteller" 3,00 € und Teigwaren mit Tomatensauce 2,50 €		

In unseren
Speisen sind
enthalten:

1 Farbstoff

2 Konser-
vierungs-
stoff

3 Süßungs-
mittel

4 Nitritpökel-
salz

5 Phosphat

6 Anti-
oxidations-
mittel

7 Geschmacks-
verstärker

8 Eisenglu-
konat

o.d.Z. ohne
deklarationspfl.
Zusatzstoffe

