

MITTAGSTISCH



Mehr
Generationen
Haus
• keine Zusatzstoffe

SPEISEPLAN APRIL 2018



	Allergene und Zusatzstoffe
<u>Montag, den 09. April 2018</u>	
Schweinegeschnetzeltes „Jägerart“ mit Spiralnudeln Dessert	A,C,I,J,G,6,4
<u>Mittwoch, den 11. April 2018</u>	
Gaisburger Marsch (Rindfleisch, Kartoffel, Karotte, Knöpfele) Dessert	A,C,I,J,G,6,4
<u>Montag, den 16. April 2018</u>	
Bunte Bandnudeln mit Bolognese Sauce oder Bärlauch Sauce Dessert	A,C,I,J,G,6,4
<u>Mittwoch, den 18. April 2018</u>	
Panierte Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat Dessert	A,C,I,J,G,6,4
<u>Montag, den 23. April 2018</u>	
Indische Kokoscurrypfanne mit grünen Bohnen und Basmatireis Dessert	A,I,J,G,6,4
<u>Mittwoch, den 25. April 2018</u>	
Ungarisches Gulasch vom „Jungrind“ mit Spätzle Dessert	A,C,I,J,G,6,4
<u>Montag, den 30. April 2018</u>	
Paprika-Sahne-Hähnchen mit Couscous Dessert	A,C,I,J,G,6,4

Zu jedem Essen servieren wir zusätzlich ein kleines Salatbuffet gegen einen Aufpreis. Wir bieten Ihnen jeden Tag wahlweise eine vegetarische Alternative an. Die Bezeichnungen für Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen an unserer Essensausgabe. Vielen Dank!

Verantwortliche: Annemarie Schaeffer, Treffpunkt Zech e.V. Tel. (08382) 750960.

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit