SPEISEPLAN

Hans Furler Gymnasium

27 Datum: **05.07.-09.07.**

STÖCKEL
FERNKÜCHE • GROSSKÜCHE
PARTYSERVICE

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

Bestellzeiten: bis 9.00 Uhr
Tel. 07851 /99139-0

	"Hauptessen"	*"Vegetarisch"*
Mo.	Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce mit Reis und Gemüse o.d.Z.	Käsetortellini mit Tomatensauce und Salat o.d.Z.
Di.	Bratwurst an Bratensauce mit Schlinglinudeln und Salat, 4,5	Herzhaftes Käse-Soufflé mit Bechamelsauce und 1 Dessert, o.d.Z.
Mi.	Rinderhacksteak mit Sahnepüree und Karottensalat o.d.Z.	Tagessuppe Ofenfrische Dampfnudel mit Vanillesauce o.d.Z.
Do.	Backfisch mit Kartoffeln Remoulade und Salat, o.d.Z.	Gemüsetaler mit Rahmkartoffeln und 1 Dessert o.d.Z.
Fr.	Paniertes Schnitzel mit Nudelsalat und 1 Dessert o.d.Z.	Hausmacher Spätzle mit Champignonrahmsauce und Salat o.d.Z.

Zusätzlich wird täglich angeboten wechselnder "Salatteller" 3,00 € und Spätzle mit Rahmsauce 2,50 €

In unseren Speisen sind enthalten:

1 Farbstoff, **2** Konservierungsstoff, **3** Süssungsmittel, **4** Nitritpökelsalz, **5** Phosphat, **6** Antioxidationsmittel, **7** Geschmacksverstärker, **8** Eisenglukonat, **o.d.Z.**ohne deklarationspfl. Zusatzstoffe