



BAUNATAL - HERTINGSHAUSEN

☎ 0 56 65 / 50 21

50. Woche

MENÜKARTE

TÄGLICH FRISCH GEKOCHTES MITTAGESSEN

SPEISENPLAN für die Woche vom

14.12. - 16.12.2010

Fasanenhofschule

MENÜ I

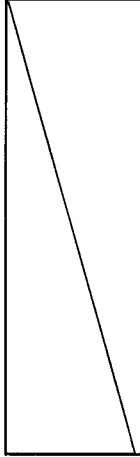
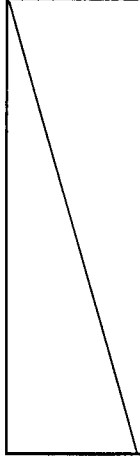
DI Rahmgulasch vom Rind mit Sommergemüse und Salzkartoffeln.

Götterspeise mit Vanillesoße,

MI Hähnchenbrustfilet in feiner Soße, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree

DO

MENÜ II Vegetarisch



Vanillereisbrei, bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus
Obst.

MENÜ III

Gebratene Gehacktesklößchen (Schwein), auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree
Götterspeise mit Vanillesoße,

Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung (Schwein), dazu Tomatensoße und Butterreis

Hausgemachter Hackbraten (Schwein) in Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln.
Obst.

MENÜ IV

Dienstag - Donnerstag
Nudelteller "Malland"

Spiralnudeln mit sahniger Tomaten-Kräuter-Soße, dazu Gurkensalat
Dessert wie Menü I - III

MENÜ V kleiner Salat (Schüler)
Vorbestellung am Vortag bis 10.00 Uhr

Dienstag - Donnerstag

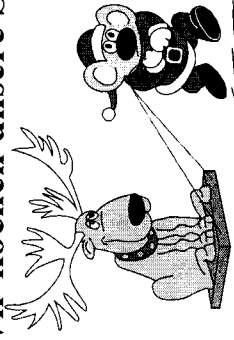
SALATPOKAL "ITALIA"

mit frischen Salaten der Saison, Mozarella-Kügelchen, Tomaten, Gurke und Sauerrahm-Dressing

Wir kochen unsere Soßen ohne Farbstoffe und Geschmacksverstärker

Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Änderungen vorbehalten



Guten Appetit www.derschulverpfleger.de

1= mit Farbstoff

6= mit Antioxidationsmittel

8= gewachst

Wir wünschen allen Schülern und Lehrern schöne, erholsame Weihnachtsferien!

