Speiseplan Restaurant

Rohräckerschulzentrum Sonderpädagogisches Bildungs- und Beratungszentrum (SBBZ)

Vom 13.11. - 17.11.2017

	Tagesessen	Tagesessen ohne Schweinefleisch	Vegetarisch
Montag	Hähnchenbrust in Sahnesoße (g a) mit Röstiecken (e) und buntem Gemüse Fruchtjoghurt (g)	Hähnchenbrust in Sahnesoße (g, a) mit Röstiecken (e) und buntem Gemüse Fruchtjoghurt (g)	Vegetarisches Steakly in Sahnesoße (c ,g, a) mit Röstiecken (e) und buntem Gemüse Fruchtjoghurt (g)
Dienstag	Ravioli mit Käsefüllung (d e g) Tomatensoße (a) Salat der Saison Frischobst der Saison	Ravioli mit Käsefüllung (d e g) Tomatensoße (a) Salat der Saison Frischobst der Saison	Ravioli mit Käsefüllung (d e g) Tomatensoße (a) Salat der Saison Frischobst der Saison
Mittwoch	Pfannkuchen mit Rindfleischfüllung (e d g) Rahmspinat (g) Nachtisch	Pfannkuchen mit Rindfleischfüllung (e d g) Rahmspinat (g) Nachtisch	Pfannkuchen (e d g) Rahmspinat (g) Nachtisch
Donnerstag	Karotten Ingwersuppe (a g) Apfelküchle (e d g) Vanillesoße (g)	Karotten Ingwersuppe (a g) Apfelküchle (e d g) Vanillesoße (g)	Karotten Ingwersuppe (a g) Apfelküchle (e d g) Vanillesoße (g)
Freitag	Kartoffel Gemüseeintopf (a) mit Saitenwürstchen und Ofen frischem Brötchen (d) Nachtisch	Kartoffel Gemüseeintopf (a) mit Puten -Saitenwürstchen und Ofen frischem Brötchen (d) Nachtisch	Kartoffel Gemüseeintopf (a) mit Ofen frischem Brötchen (d) Nachtisch

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe,2=mit Farbstoff,3=Antioxidationsmittel,4=Geschmacksverstärker,5=Phosphat,6=Zuckerarten/Süßungsmittel,8=enthält eine Phenylalaninquelle, 9=Curcuma als Farbstoff,a=Selerie,b=Erdnüsse,c=Soja,d=glutenhaltiges Getreide,e=Eier,f=Fisch,g=Milch/Lactose,h=Senf,i=Sesamsaat,j=Lupinen,k=Schwefeldioxid und Sulfite

-**Änderungen vorbehalten**-