

Großküchen – Ausbildungsbetrieb

Für Gastronomie und Hauswirtschaft

Robertaaurant

25. KW Speisenplan vom 19.06.2016 – 22.06.2017

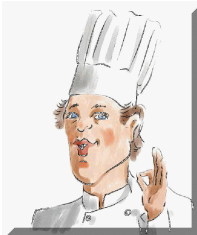
	Stammessen in der Mensa A 2,50 €	Salatangebote B 2,50 €
Montag	Vegetarischer Flammkuchen Tomatensalat mit Basilikum XXX Banane	Großer Salatteller vom Buffet Brot, Kräuterbutter Nachtisch vom Tage
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat XXX Grießcreme mit Fruchtmark	
Mittwoch	Sämiger Kartoffel-Gemüseintopf mit Wursteinlage, Brötchen XXX Zweierlei Weingelee im Glas	
Donnerstag	Indisches Lammcurry mit Ananas pikant gewürzt, Rosinenreis und Salat XXX Hausgemachtes Teeeis mit Sandgebäck	

***Einen guten Appetit wünschen Ihnen die Schulleitung
und Ihr Küchenmeister Herr Schwab***

In unseren Speisen sind je nach Gericht Allergene enthalten. Bitte informieren Sie sich persönlich bei unseren Küchenmitarbeiterinnen/Küchenmitarbeitern und lesen Sie die Allergene-Informationsliste „Ihres“ Mittagessens

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 Phosphat, 10 chininhaltig



Spruch der Woche:
**Was du deinen Eltern schuldig bist, weißt du erst,
 wenn du selber Kinder hast.....**