

Großküchen – Ausbildungsbetrieb

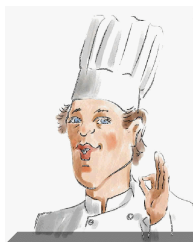
Für Gastronomie und Hauswirtschaft

Robertaaurant

50. KW Speisenplan vom 11.12.2017 – 14.12.2017

	Stammessen in der Mensa A 2,50 €	Salatangebote B 2,50 €
Montag	Sämiger Kartoffel-Gemüseintopf mit Fleischeinlage, Brötchen XXX Gefüllter Crepes mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln	Großer Salatteller vom Buffet Brot, Kräuterbutter Nachtsch vom Tage
Dienstag	Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne mit Greyerzer überbacken, Apfel-Möhrenrohkost XXX Lebkuchenstern	
Mittwoch	Griechisches Gyros mit Zaziki Tomatenreis und Weißkohlsalat XXX Zweierlei Schokoladenmus	
Donnerstag	Gebratenes Lachssteak mit Kräuterbutter Nizzagemüse und Rosmarinbrätlinge XXX Kaba-Misu im Glas	

***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:

Viele Menschen sind gut erzogen, um nicht mit vollem Mund zu sprechen,
aber sie haben kein Bedenken, es mit leerem Kopf zu tun.....