



Saarpfalz-Werkstatt









für angepasste Arbeit gem. GmbH

eine Einrichtung der Lebenshilfe Saarpfalz



Diese zertifizierte Menülinie ist im Rahmen einer Teilverpflegung geeignet, einen Beitrag zur einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Ernährung in der Schule / KiTa zu leisten.

Änderungen Vorbehalten

Woche 24 vom 12.06.2017 bis 16.06.2017	Montag 12.06.2017	Dienstag 13.06.2017	Mittwoch 14.06.2017	Donnerstag 15.06.2017	Freitag 16.06.2017
Tagessuppe	Kräutersuppe (A)	Meerrettischsuppe (A)			Gemüsesuppe (A)
Tagesgericht 1	Hähnchen Cordon (A,B) bleu mit Reis und Salat (B,D,F) 	Hacksteak Croatia (A,B,F) mit Kartoffeln und Gurkensalat (B,D,F) 		Wir wünschen	
Tagesgericht 2	Schweineroulade mit Semmelknödel (A,B,C,F) und Bohnen 	Hähnchenschenkel mit Gemüsereis (C)  		Ihnen einen schönen	Fischfilet (MSC) mit Kartoffelsalat (B,D,F)  
Vegetarisch	Fagottini (A,B,F)Gartenkräuter mit Tomatensoße und Blattsalat (B,D,F) 	Kaiserschmarrn (A,B,F) mit Vanillesauce (A)		Feiertag	Gemüsestrudel (A,B,C,F) Kartoffeln und Sahnesauce (A)
Nachtisch	Äpfel, Birnen, Bananen	Pudding (A)			Kuchen (A,B)
Salat der Woche	Blatt- und Rohkostsalat (B,D,F) mit Minifrikadellen (B,F), bunt garniert				Es gibt auch ein Speiseangebot für Diabetiker und Sonderkostformen !

Bei Rückfragen und Bestellungen wenden sie sich bitte direkt an unser Küchenteam Tel.: 0 68 42 - 510 93 - 21 Fax: - 20

enthält: A) Milch/ Lactose, B) Gluten (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Hybridstämme), C) Sellerie, D) Senf, E) Fisch, F) Eier

G) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien Macadamia)

(H) Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus), I) Lupide, J) Erdnüsse, K) Krebstiere (Krebse, Schrimps, Hummer, Languste), L) Sesamsamen

M) Schwefeldioxid, N) Soja, 1 Phosphat