

Speiseplan

03.06.2019 - 07.06.2019

Wir als Caterer streben eine Zertifizierung nach dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung an.

Solange ist das gesundheitsfördernde Menu an dem  erkennbar **Wunschwoche der OGS Regenbogenschule**



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>HOT DOG: Geflügelbockwurst mit HOT DOG Brötchen, Ketchup, Remoulade, Gurken, Röstzwiebel  Milchpudding Schoko oder Vanille</p>	<p>Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln Erbsen und Möhren  Apfel</p>	<p>Reispfanne mit Asiagemüse in süß-saurer Soße Melone</p>	<p>Nudeln mit Rinderbolognese Parmesan Joghurt mit Schokostreusel </p>	<p>Lachsschnitzel mit Kartoffelpüree Eisbergsalat in Sylter Joghurtdressing Wassereis</p>
<p>Gericht ohne Fleisch: HOT DOG mit Sojabockwurst Ketchup, Remoulade, Gurken, Röstzwiebel</p>	<p>Gericht ohne Fleisch: vegetarisches Schnitzel mit Salzkartoffeln Erbsen und Möhren</p>	<p>Gericht ohne Fleisch: Vollkornreispfanne mit Asiagemüse in süß-saurer Soße </p>	<p>Gericht ohne Fleisch: Nudeln mit Sojabolognese Parmesan</p>	<p>Gericht ohne Fleisch: Mais-Karottenbratling mit Kartoffelpüree Eisbergsalat in Sylter Joghurtdressing</p>
Täglich steht frische Rohkost zum knabbern bereit				

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

Einrichtung/Schule/OGS: _____

Mengen Rückmeldung:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag