



HUBER

VERANSTALTUNG + CATERING



SCHMECKT.

KW 3

SCHULE

MONTAG 14.1.2019	DIENSTAG 15.1.2019	MITTWOCH 16.1.2019	DONNERSTAG 17.1.2019	FREITAG 18.1.2019
<p>Vollkost Rinderbraten Zarter Rinderbraten mit Bratensoße, Spätzle und Gurkensalat 7 G, I</p> <p>Vegetarisch Kartoffeln mit Gemüse Petersilienkartoffeln mit Kohlrabi-Karottengemüse und Sauce Hollandaise 7 G</p> <p>Dessert Mandarinen-Joghurt Naturjoghurt mit Mandarinstückchen 7 G</p>	<p>Suppe Gemüsecremesuppe Cremesuppe mit Gemüse 7 G, I</p> <p>Vollkost Rahm-Geschnetzeltes Geschnetzeltes vom Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Teigwaren 7 A, B, G</p> <p>Vegetarisch Kartoffelwedges Kartoffelwedges mit Kräuterdip und Rohkostsalat 7 G</p> <p>Dessert Obstkorb Frisches Obst</p>	<p>Vollkost Fisch mit Kräuterkruste Fisch mit Kräuterkruste, Gemüsereis und Fischsoße 7 B, D, G</p> <p>Vegetarisch Mediterranes Gemüse Paprika, Zucchini und Tomaten kurz angebraten, dazu Rosmarinkartoffeln</p> <p>Dessert Milchreis Milchreis mit Zimt und Zucker 7 G</p>	<p>Suppe Marksklösschensuppe Brühe mit Marksklösschen A, G, I</p> <p>Vollkost Fleischküchle Fleischküchle (Rind / Pute) mit Kartoffelpüree, Karottengemüse und Soße 7 A, B, D, G</p> <p>Vegetarisch Nudelgratin Gratin mit Pasta, Gemüse und Sahne mit Käse überbacken 7 A, B, G</p> <p>Dessert Birnenkompott Kompott aus Birnen</p>	<p>Vollkost Hähnchenschlegel Hähnchenschlegele mit hausgemachtem Kartoffelsalat I</p> <p>Vegetarisch Pfannkuchen Pfannkuchen mit Rosenkohl und Buttersoße 7 A, B, G</p> <p>Dessert Apfelküchle Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesoße 7 A, B, G</p>

ZUSATZSTOFFE: (1) mit Farbstoff - (2) mit Konservierungsstoff - (3) mit Phosphat - (4) mit Antioxidationsmittel - (5) mit Geschmacksverstärker - (6) geschwefelt - (7) mit Milcheiweiß - (8) koffeinhaltig - (9) chininhaltig - (10) mit Süßungsmittel - (11) enthält eine Phenylalaninquelle - (12) gewachst - (13) mit Taurin - (14) mit Nitritpökelsalz | | ALLERGENE: (A) Glutenhaltiges Getreide - (B) Eier und Eiprodukte - (C) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse - (D) Fisch und Fischereierzeugnisse - (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - (F) Soja und Sojaerzeugnisse - (G) Milch und Milcherzeugnisse - (H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse etc.) - (I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (K) - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse - (L) Schwefeldioxid und Sulfit - (M) Senf und Senferzeugnisse - (N) Sesam und Sesamerzeugnisse - (O) Lupine und Lupinenerzeugnisse