



HUBER

VERANSTALTUNG + CATERING



SCHMECKT.

KW 5

SCHULE

MONTAG 28.1.2019	DIENSTAG 29.1.2019	MITTWOCH 30.1.2019	DONNERSTAG 31.1.2019	FREITAG 1.2.2019
<p>Vollkost Kassler mit Kraut Kassler (Schwein) mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Soße 3, 4 I</p>	<p>Suppe Erbsensuppe Erbsensuppe m. Speckwürfele 3, 4, 7, 14 G</p>	<p>Vollkost Fisch paniert Panierte Fischfilets mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 7 A, B, D, G</p>	<p>Suppe Nudelsuppe Rinderbrühe m. Suppennudeln 7 A, B, G, I</p>	<p>Vollkost Rindergulasch Rindergulasch mit Paprika, Soße und Kartoffelknödel 7 A, B, G</p>
<p>Vegetarisch Spaghetti Vollkornspaghetti mit raffiniertes Gemüse-Sahnesoße 7 A, B, G, I</p>	<p>Vollkost Gyros Gyros (Pute) mit Reis, Tsatsiki und Krautsalat 7 G</p>	<p>Vollkost Fisch paniert Panierte Fischfilets mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 7 A, B, D, G</p>	<p>Vollkost Pasta Amatriciana Pasta mit Tomaten-Zwiebel-Soße mit Speck (Schwein) 3, 4, 14 A</p>	<p>Vollkost Rindergulasch Rindergulasch mit Paprika, Soße und Kartoffelknödel 7 A, B, G</p>
<p>Vegetarisch Spaghetti Vollkornspaghetti mit raffiniertes Gemüse-Sahnesoße 7 A, B, G, I</p>	<p>Vegetarisch Rahmspinat Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei 7 G</p>	<p>Vegetarisch Gefüllte Paprika Paprikaschoten gefüllt mit Frischkäse, dazu Reis und Tomatensoße 7 G</p>	<p>Vegetarisch Kürbis-Zucchini-Puffer Kürbis-Zucchini-Puffer mit Kräuterdip 7 A, B, G</p>	<p>Vegetarisch Blumenkohl Petersilienkartoffeln mit Blumenkohl und Buttersoße 7 G</p>
<p>Dessert Vanillepudding Pudding mit Vanillegeschmack 7 G</p>	<p>Dessert Obstkorb Frisches Obst</p>	<p>Dessert Ananasquark Frischer Quark mit Ananas 7 G</p>	<p>Dessert Schokokuchen Blechkuchen mit Schokolade 7 A, B, G,</p>	<p>Dessert Rote Grütze Obstdessert aus Beeren</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 Phenylalinquelle - (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 Sulfite - (M) Senf und Senferzeugnisse - (N) Sesam und Sesamerzeugnisse - (O) Lupine und Lupinenerzeugnisse