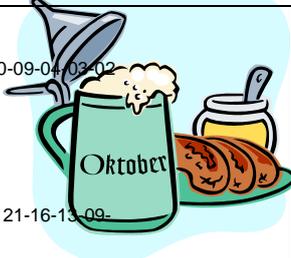


Gemeinschaftsverpflegung und Catering Frisch gekocht mit Herz und Qualität

Speiseplan für die 39. Woche 25.09. bis- 29.09.2017
Oktoberfest -Wiesnkarte



Montag 25.09.

<input type="checkbox"/> Menü 1	
Allgäuer Käsequarkspatzen mit gemischten Salat	18-13-10-09-04-03-02

Beerenjoghurt	03-04-18
<input type="checkbox"/> Menü 2	
Schweinsbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffeln	21-16-13-09-

Beerenjoghurt	23-04-03

Dienstag 26.09.

<input type="checkbox"/> Menü 1	
Gegrilltes Wiesenhähnchen mit Natursauce Vollkornreis und grünen Salat	02-13-09-10

Frisches Obst	23
<input type="checkbox"/> Menü 2	
Gebratene vegetarische Pilzmaultaschen mit Rahmwirsing, Soße und Salat	18-13-09-02-10-09

Frisches Obst	23

Mittwoch 27.09.

<input type="checkbox"/> Brokkolicremesuppe	18-13-04

Bayrische Dampfnudeln mit Vanillesauce	18-13-03-04-02

Donnerstag 28.09.

<input type="checkbox"/> Menü 1	
Ochsenbraten mit Kartoffelknödel und Karotten	19-13-16-08-04

Obst	23
<input type="checkbox"/> Menü 2	
Kartoffel – Nudel - Gröstl mit Gemüse dazu Gurkensalat	18-16-10-09

Obst	23

Freitag 29.09.

<input type="checkbox"/> Semmelknödeln mit Lauchgemüsesauce und grünen Salat mit Ei	18-13-10-09-04-02
oder	
<input type="checkbox"/> Pichelsteiner (Gemüse Eintopf mit Rind und Schweinefleisch einlage) mit Brot	21-16-13-09

Krapfen	13-04-02

**Änderungen vorbehalten. Allergen und Inhaltsstoffe liegen in den Einrichtungen aus.
Der grüne Punkt markiert die Essensempfehlung, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ DGE**