


















Speisenangebot des Landesgymnasium Latina August Hermann Francke vom 13.08.2018 - 17.08.2018

W 1	Montag 13.08.2018	Dienstag 14.08.2018	Mittwoch 15.08.2018	Donnerstag 16.08.2018	Freitag 17.08.2018
Vollwertig	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Kräuterspätzle 	2 Eier in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Karottensalat 	Kartoffeleintopf mit 1 Bockwurst 	Krautpfanne mit Hackfleisch mit Kümmelkartoffeln 	Kalbsbratwurst in Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln 
Fit & Vital	Möhreneintopf mit Rindfleisch 	Putenragout mit Kräuterreis und Broccoli  	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Rote Bete und Petersilienkartoffeln  	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  	Seelachsfilet "Tomate-Mozzarella" mit Kräutersoße und Chili-Nudeln  
Grüne Küche	Mediterrane Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten-Basilikumsoße  	Vegetarische Boulette in Kräutersoße, Broccoli und Salzkartoffeln 	Käsetortellini mit Spinat-Sahnesoße 	Gabelspaghetti in Tomatensoße dazu Reibekäse und kleiner Salat 	Süßkartoffel-Paprika-Curry mit Kräuterreis 
Salatbuffett	Tagesangebot vom Salatbuffett				
Dessert	Pfirsichjoghurt	Apfel	Vanillequark	Schokoladenpudding	Pfirsich

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam!

-  empfohlenes Vollwertmenü
-  mit Schwein
-  mit Geflügel
-  mit Fisch
-  mit Rind
-  Vegetarisch

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite.
Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung/Diätassistentz.

