

Die Speisenwerkstatt

Essen für Kitas & Schulen Catering & Projekte Feinkost & Produktion



Speisenplan für die 41.KW vom 09.10.2017 - 13.10.2017

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.10.2017	10.10.2017	11.10.2017	12.10.2017	13.10.2017
Tagesmenü inklusive Dessert	<i>Pikantes Wurstgulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln</i>	<i>Bunter Gemüseintopf mit Putenwürstchen</i>	<i>Gebratene Hähnchenbrust mit Currysoße, buntem Gemüse und Reis</i>	<i>Backfischfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat mit Tomatenwürfeln und Gurken</i>	<i>Süßkartoffel-Gemüseintopf mit Rindfleisch</i>
Vegetarisch inklusive Dessert	<i>Rigatoni Nudeln mit Rahmspinat und Parmesan Käse</i>	<i>Broccoli-Nussecke mit Käsesoße und Salzkartoffeln</i>	<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage mit Americandressing</i>	<i>Überbackene Broccolinudeln mit Gemüsestreifen und Käse</i>	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Quark und Rosinen</i>
Dessert	<i>Obst</i>	<i>Pudding</i>	<i>Obst</i>	<i>Berliner</i>	<i>Obst</i>
Das Team vom Schulrestaurant Slomanstieg wünscht Ihnen einen guten Appetit !			<p><i>Die Speisenwerkstatt ist ein Unternehmen der passage Gastronomie GmbH Hotline: 040/71001415 e-mail: slomans@passage-hamburg.de www.speisen-werkstatt.com</i></p>		Änderungen vorbehalten !

wir verarbeiten überwiegend frische Produkte ohne Zusatzstoffe, jodiertes Speisesalz und niemals Schweinefleisch - die Lebensmittel, die ohne zulässige Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, kennzeichnen wir gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 10 = Süßungsmittel. (Änderungen vorbehalten)