



Bilges Küche

14. - 18. Mai 2018

PESTALOZZISCHULE

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagstisch	Hähnchen-Steak (A) + Reis mit Gemüse + Curryrahmsoße (L, G)	Nudeln (A) + Tomatensoße mit Julienne-Gemüse (L) + Parmesan	Gemüse-Pfanne mit Süßkartoffeln (A, G, L) + Vollkornreis	Pizza (A, G) mit Champignons, Mais, Paprika und Truthahnsalami (2, 4)	Backfisch (A, C) + Kartoffeln + Kräuterquark (G)
Mittagstisch (Vegetarisch)					
Dessert	Obst	Pudding (G)	Obst	Fruchtjoghurt (G)	Obst

Unsere täglich frische Salatbar bietet ein abwechslungsreiches Rohkostangebot und Blattsalate der Saison

Kennzeichnungsschlüssel: (1) mit Farbstoff // (2) mit Konservierungsstoff // (3) mit Antioxidationsmittel // (4) mit Phosphat // (5) mit Sojaweiß

Alleagne Abkürzungen: **A-** Glutenhaltiges Getreide, **B-** Krebstiere, **C-** Ei, **D-** Fisch, **E-** Erdnuss, **F-** Soja, **G-** Milch oder laktosehaltig, **H-** Schalenfrüchte

L- Sellerie, **M-** Senf, **N-** Sesam, **O-** Sulfite, **P-** Lupine

Bilge Caner /// Tel.: 0160 - 987 054 91 // E-Mail: info@bilgeskueche.de // www.bilgeskueche.de