








Speiseplan vom:

11.10. - 14.10.21

Tag	Standardmenü	EUR	Vegetarisch / Süßspeisen	EUR	Schülerteller	EUR	Zusätzliches Angebot s. Aushang
Montag	Schwäbische Maultaschen - Hackfleischfüllung - mit Tomatensoße Salat und Dessert 51/54/58		Gemüsemaultaschen - mit Tomatensoße Salat und Dessert 51/54/58		Nudelteller		Salatschüssel 
Dienstag	Hähnchengyros - mit Steakhouse Pommes, Tzatziki Salat und Dessert 58/60/63		Vegetarische Moussaka - mit Steakhouse Pommes, Tzatziki Salat und Dessert 51/54/58/60/63		Nudelteller		Salatauswahl: griechisch - Fetakäse und Oliven italienisch - Schinken, Käse und Ei Chickensalat
Mittwoch	Pizzabaguette überbacken mit Salami Salat und Dessert 51/54/58		Pizzabaguette überbacken - vegetarisch - Salat und Dessert 51/54/58		Nudelteller		Frischobst: Tagespreise 
Donnerstag	Putengeschnetzeltes - mit Reis Salat und Dessert 51/58/60		Kartoffelpuffer - mit Apfelmus Salat und Dessert 51/54/58		Nudelteller		
Info	Unser Credo: <u>frisch, saisonal und regional !</u> 		<u>grün</u> = biologischer Anbau 				 Gebäck - frisch aus dem Ofen !

Pöschl Catering GmbH . Sollnau 26 . 85072 Eichstätt . Telefon 08421/9894-0 . Telefax 08421/80108 . e-mail info@poeschl-services.de

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.poeschl-services.de

Bio - Zertifikat

Verwendete Zusatzstoffe: siehe Aushang Mensa

ABCert AG: DE-ÖKO-006