








Speiseplan vom:

19.10. - 22.10.20

Tag	Standardmenü	Vegetarisch / Süßspeisen	Schülerteller	Zusätzliches Angebot s. Aushang
Montag	Hähnchen Cordon bleu - gefüllt mit Putenschinken u. Käse - dazu Kartoffeln und Erbsen 51/54/58/63	Port. Kaiserschmarrn - ohne Rosinen - mit Vanillesoße und Apfelmus 51/54/58	Nudelteller	Salatschüssel 
Dienstag	Hähnchenspieß - vom Grill mit serbischem Reis und Salat	Veganes Gemüsecurry - mit Basmatireis	Nudelteller	Salatauswahl: griechisch - Fetakäse und Oliven italienisch - Schinken, Käse und Ei Chickensalat
Mittwoch	Maultaschen - Hackfleischfüllung auf Kartoffelsalat mit Bratensoße und Röstzwiebeln, dazu Salat 51/54/58	Ital. Spaghetti - mit Sojabolognese und Reibkäse 51/54/58	Nudelteller	Frischobst: Tagespreise 
Donnerstag	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Zwiebel und Paprika, dazu Nudeln und Salat 51/54/58/61	Kürbiscremesuppe - mit Kokosmilch und Linsen dazu ein Vollkornbrötchen	Nudelteller	
Info	Unser Credo: <u>frisch, saisonal und regional !</u> 	grün = 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