




Montag, 20.08.2018

Bouillon mit Grießnockerl^{A1,C,I}


Schweinegeschnetzeltes^{A1,12,G,I} mit Waldpilzen und Reis dazu Salat

 Tortellini „Tricolore“ mit Käsefüllung^{A1,C,G,I} in Kräutersauce^{A1,G,I} dazu Salat


 Stückobst

Dienstag, 21.08.2018

Tomatensuppe^{G,I}


 Gebratene Hähnchenbrust¹¹ in Zwiebelrahmsauce^{A1,G,I} mit Kartoffeln und Salat

Kartoffel-Auberginenauflauf^{A1,C,G,I} mit Salat


 Himbeerjoghurt^G

Mittwoch 22.08.2018

Klare Brühe mit Kräuterschöberl^{A1,C,I}

 Goldmakrele^D mit Tomaten-Paprikaragout^I auf grünen Nudeln^{A1,C} mit Salat

Vegetarisch gefüllte Paprika (Couscous, Tomate, Paprika, Käse)^{A1,G,I} mit Petersilienkartoffeln und Salat


 Apfeltasche^{A1,C}

Donnerstag, 23.08.2018

Maiscremesuppe^{G,I}

Kassler^{12,A1,8} mit Kraut und Püree^G dazu Salat


 Gemüse-Vollkornreis (Tomaten, Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebel) mit Salat

 Bananenquark

Freitag, 24.08.2018


Kartoffel-Zucchini-Suppe^{A1,G,I}

Fleisch-Gemüse Eintopf (Kartoffel, Sellerie, Lauch, Bohnen)^{12,I} mit Vollkornbrot^{A1} und Salat

 Gemüse Eintopf^I mit Vollkornbrot^{A1} und Salat

 Stückobst

Änderungen vorbehalten

 Wählen Sie mindestens 2x pro Woche Salat und Rohkost vom Buffet

 Wählen Sie 2x pro Woche Stückobst oder frisches Obst von der Theke

Gastronomie im BTZ-VdK Rehawerk Straubing gemeinnützige GmbH, Rennbahnstr. 44-46,
94315 Straubing Tel. 09421-9967-29 Suppe € 1,50, Fleischgericht € 4,80, Vegetarisches Gericht € 4,50,
Dessert € 1,20, Hauptgericht Freitag € 4,00, Menüpreis Montag-Donnerstag € 7,00 und Freitag € 6,00,
Salat extra € 1,60

Zur Allergen- und Zusatzstoff- Kennzeichnung beachten Sie bitte den Aushang!

Die Komponenten mit dem  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.