


Montag, 19.02.2018

 Karottencremesuppe

 Putengeschnetzeltes „Süß-Sauer“ (Weisskohl, Karotten, rote Paprika, Shiitake-Pilze,
Zuckererbsenschoten, Maiskölbchen) mit Vollkornnudeln

 Gemüsespieße mit Joghurtdip auf Paprikaragout mit Kartoffeln

 Panna-Cotta

Dienstag, 20.02.2018

Klare Brühe mit Biskuit

 Champignonschnitzel mit Petersilienkartoffeln

 Chinesische Nudel-Gemüsepfanne (Weisskohl, Karotten, rote Paprika, Shiitake-Pilze,
Zuckererbsenschoten, Maiskölbchen) mit Salat

 Schokocreme

Mittwoch, 21.02.2018

 Kohlrabisuppe

 Schlemmerfilet mit Kräutersauce auf Vollkornreis

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Baguette

Eis

Donnerstag, 22.02.2018


 Klare Brühe mit Gemüsestreifen

Spaghetti mit Hackfleischsauce und Salat

 Gemüsepflanzerl mit Kräuterquark Vollkornreis

Eis

Freitag, 23.02.2018

 Lauchsuppe

 Germknödel mit Vanillesauce

 Obst

  = Teile des vollwertigen Mittagessens

 Eine kleine Schüssel Salat vom Buffet zu jedem Hauptgericht

Änderungen vorbehalten

Preise: Suppe € 1,40 / Fleischgericht € 4,50 / Vegetarisches Gericht € 4,20

Dessert € 1,20 / Hauptgericht Freitag € 3,50

Der Menüpreis beträgt Montag-Donnerstag € 6,50 und Freitag € 5,50, Salat extra € 1,50

Gastronomie im Hause des BTZ-VdK Rehawerk Straubing,
Rennbahnstraße 44-46, 94315 Straubing, Tel. 09421-996729

im Internet <http://www.btz-straubing.de>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf unserer separaten Karte.

Bei Bedarf fragen Sie uns bitte, wir händigen Ihnen diese sehr gerne aus.

MITTAGSTISCH