


Montag, 16.10.2017

 Grüne Bohnensuppe

Fleischpflanzerl(Schwein,Rind) mit Kartoffelbrei

 Gelbe Linsen in Kokos-Curry mit Naturreis

Kuchen

Dienstag, 17.10.2017

Grießnockerlsuppe

Jägerbraten mit Knödel

 Rigatoni mit Gemüse-Sojasugo

 Fruchtsalat

Mittwoch, 18.10.2017

 Schwarzwurzelsuppe

 Gebratenes Zanderfilet mit Mangosauce auf schwarz-weißem Reis

 Vollkornbratling (Karotten, Blumenkohl, Lauch, Sellerie, Erbsen) mit Kräutersauce


und Süßkartoffelpüree

Eis

Donnerstag, 19.10.2017

Klare Brühe mit Profiteroles

Spaghetti mit Bolognesesauce

 Kartoffel-Gemüseauflauf(Tomaten,Zucchini,Zwiebeln)

 Bananenjoghurt


Freitag, 20.10.2017

Italienische Gemüsesuppe

 Gemüse-Bohneneintopf mit Würstchen und Brot

 Obst

  = Ernährungsphysiologisch empfohlen

 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