



**Montag, 21.01.2019**

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen<sup>C,G,I,J</sup>



Jägerschnitzel(Champignons)<sup>12,A1,C,G,I</sup> mit Vollkornnudeln und Salat

Kartoffelpuffer mit Apfelmus



Birnenjoghurt<sup>G</sup>

**Dienstag, 22.01.2019**

Spinatcremesuppe<sup>A1,G,I</sup>

Gebratene Hähnchenbrust<sup>11,I</sup> mit Petersilienkartoffeln und Salat



Linsencurry(Karotten,Blumenkohl,Lauch)<sup>A1,G,I</sup> mit Kartoffeln und Joghurtdip<sup>G</sup> dazu Salat



Obstsalat

**Mittwoch 23.01.2019**

Klare Brühe mit Pilzmaultaschen<sup>A1,C,I</sup>



Gebratenes Lachsfilet<sup>D</sup> auf Fenchelgemüse<sup>A1,G,J</sup> mit Vollkornreis und Salat

Cannelloni(Ricotta-Spinat)<sup>A1,C,G,J</sup> in Tomaten-Käsesauce<sup>A1,G,I</sup> mit Salat

Eis<sup>G</sup> /  Stückobst

**Donnerstag, 24.01.2019**



Karotten-Ingwercremesuppe<sup>A1,G,I</sup>

Gemischter Hackbraten<sup>12,13,C,I,J</sup> mit Kartoffelbrei<sup>G</sup> und Salat



Überbackener Blumenkohl<sup>A1,G,I</sup> mit Kräuterkartoffeln und Salat

Krapfen

**Freitag, 25.01.2019**

Zucchinicremesuppe<sup>A1,G,I</sup>



Putenschinkennudeln<sup>11,A1,C,I</sup> mit Salat

Gemüsenudeln(Kohlrabi,Karotten,Broccoli)<sup>A1,C,G,I</sup> mit Salat



Obst (Apfel,Birne,Banane)

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