

Speiseplan

20.03. – 24.03.2023

Montag:

Brunch im Internat ab 10 Uhr bis 12 Uhr!
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Dienstag:

„Cordon Bleu“ vom Strohschwein, gefüllte Schnitzel mit Schinken und Käse⁸, Kartoffelwedges und Broccoli mit Sc. Hollandaise⁸
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dessert^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Mittwoch:

Ofenfrischer Fleischkäse^{7,8} mit Rahmsauce, grünen Bohnen und gebratenen Schupfnudel(Kartoffelnudel)
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Donnerstag:

Picatta vom Rotbarschfilet⁸ in der Parmesan-Eihülle gebraten auf Spinatnudeln mit Tomatensauce
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Freitag:

Nordhessische grüne Sauce⁸ mit gekochten Eiern und frischen Kräutern, Butterkartoffeln
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Dessert ^{1,8,11} und frisches Obst¹³

Guten Appetit

Gerd Eberhardt
Küchenleitung

wünscht das
Küchenteam

Fußnote: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=mit Schwefeloxid, 6=geschwärzt, 7=enthält Phosphat 8= enthält Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßstoff, 12=enthält eine Phenylalaminquelle, 13=gewachst, 14=mit Taurin