














# Speisenkarte Schulrestaurant Berger Feld

Speisenkarte vom 14.05.-18.05.2018

	<b>Menü I (A)</b>	<b>Menü II (B)</b>	<b>Nudelbar (C)</b>	<b>Salatbar (D)</b>	<b>Dessert</b>
Montag 14.05.	<b>Veg. Geschnetzeltes*</b> (auf Milchbasis) mit Spätzle* und Blattsalat* 	<b>Zweierlei Möhren* in sahniger* Sauce* auf Kartoffelstampf</b> * 	<b>Tomatensauce* Sauce nach Wahl*</b> 	<b>Salat* + Thunfisch*,</b> 	<b>Dessert* oder Apfel</b>
Dienstag 15.05..	<b>Studientag</b>				
Mittwoch 16.05.	<b>hausgemachte Dampfnudeln* mit Dunstobst*</b> 	<b>Tomatencreme- suppe* mit Nocken* (Grieß) und Suppenbrötchen</b> * 	<b>Tomatensauce* (Vollkornnudeln) Sauce nach Wahl*</b> 	<b>Salat+ Hausgemachte Grünkernfrikadelle* und Cocktaildip*</b> 	<b>Dessert* oder Apfel</b>
Donnerstag 17.05.	<b>Sterneköche machen Schule* (Menü a la Stefan Marquardt)</b>		<b>Tomatensauce*</b> 	<b>Salatteller* auf Vorbestellung (bis 9:00 Uhr)</b> 	<b>Sternekochdessert* oder Apfel</b>

Freitag 18.05	<b>1 Stk Bratwurstschnecke mit bayrischem Kohlgemüse* und Kartoffelgratin*</b> 	<b>Pizza Margerita*</b> 	<b>Tomatensauce*</b>	<b>Salatteller auf Vorbestellung (bis 9:00 Uhr)</b> 	<b>Eis*</b>
------------------	---	--	----------------------	--	-------------

\*Sollten Sie Fragen zu den verwendeten Zusatzstoffen haben, fragen Sie die Geschäftsleitung. Wir verwenden jodiertes Speisesalz. **Änderungen vorbehalten.**