

## Großküchen – Ausbildungsbetrieb

Für Gastronomie und Hauswirtschaft

### Robertaaurant

48. KW Speiseplan vom 28.11.2020 – 01.12.2022

	<b>Stammessen in der Mensa A 3,00 €</b>	<b>Salatangebote B 3,00 €</b>
<b>Montag</b>	Auflauf von Rigatoni „Caprese“ und einem Beilagen- Salat xxx Obst	<b>Großer gemischter Salatteller</b>  <b>Nachtsch vom Tage</b>
<b>Dienstag</b>	Winterkabeljau an Rote-Beete-Sauce mit gebackenem Rosenkohl und Kartoffel- Meerrettich-Püree xxx Schokoladenkuchen	
<b>Mittwoch</b>	Erbseneintopf mit Geflügelbocwurst und Brötchen xxx Obst	
<b>Donnerstag</b>	Gyros von der Putenbrust mit Zaziki dazu Pilaw Reis und Krautsalat xxx Griechische Quarkspeise mit Früchten	

***Einen guten Appetit wünschen Ihnen die Schulleitung  
und Ihr Küchenmeister Herr Patrick Loest***



In unseren Speisen sind je nach Gericht Allergene enthalten. Bitte informieren Sie sich persönlich bei unseren Küchenmitarbeiterinnen/Küchenmitarbeitern und lesen Sie die Allergene-Informationsliste „Ihres“ Mittagessens

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker,  
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 Phosphat, 10 chininhaltig

**Spruch der Woche:**  
**Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst**