

Ahr-la-carte

Speiseplan für Schulen

20.07. - 24.07.2015

Montag	Hausgemachte Rheinische Kartoffelcremesuppe auf Basis von Milch(G), mit buntem Gemüse(Lauch, Sellerie (I), Möhren) fein püriert, dazu Vollkornbaguette (A,F,K) Schokoladencreme (G)
Dienstag	Gedünstete Seelachswürfel (D) an Kräutersauce (G), dazu Ebl(Zartweizen) (A) und angemachter Maissalat auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) Fruchtschnitten (A)
Mittwoch	„Duett von Nudeln“ Spiralnudeln (A) mit Vollkornnudeln gemischt an fruchtiger Tomatensauce, dazu Gurkensticks mit Kräuterquark (G) zum Dippen Tagesdessert
Donnerstag	Putengulasch mit Wurzelgemüse(Lauch, Sellerie (I), Möhren) in pikanter Sauce, dazu gemischter Reis(Naturreis u.Langkornreis) Frisches Obst
Freitag	Blumenkohl-Röschen im Backteig (A,C), dazu hausgemachte Remouladensauce (C,G,J) auf Basis von Naturjoghurt und Dampfkartoffeln Hausgemachter Frucht-Trinkjoghurt (G)

*Zusatzstoffe: 1 Nitridpökelsalz, 2 Stabilisatoren, 3 Farbstoffe, 4 Süßstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Konservierungsstoffe



Ahr-la-carte
Pallottistrasse
153359 Rheinbach
Tel.: 02226-8987644

7 = Menükomponente
aus kontrolliert
biologischem Anbau



Kontroll-Nr.: DE- ÖKO-013