



**Malteser**

... weil Nähe zählt.

# Jörg-Ratgeb-Schule

## 11.03.2019 - 15.03.2019

	Menü 1 - MIT FLEISCH	Menü 2 - OHNE FLEISCH
Montag 11.03.2019	 <b>Putenhacksteak</b> <sup>1,1</sup> mit Rahmsoße <sup>1,1,7,9</sup> und Basmati Reis dazu Kohlrabi Gemüse <sup>1,1,7,9</sup>	<b>Grünkernküchle</b> <sup>1,1,2,3,9</sup> mit Rahmsoße <sup>1,1,7,9</sup> und Basmati Reis dazu Kohlrabi Gemüse <sup>1,1,7,9</sup>
Dienstag 12.03.2019	<b>EPS</b> Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Bchamelseße und Petersilienkartoffeln 	<b>Grießsuppe</b> <sup>1,1,7,9</sup> dazu Kartoffelpuffer <sup>1,1,3</sup> und Apfelsmus
Mittwoch 13.03.2019	<b>Rinderhackfleischsoße "Bolognese Art"</b> <sup>9</sup> mit Spaghetti <sup>1,1</sup> dazu geriebener Parmesan 	<b>Gemüsesoße "Bolognese Art"</b> <sup>7,9</sup> mit Spaghetti <sup>1,1</sup> dazu geriebener Parmesan
Donnerstag 14.03.2019	 <b>EPS</b> 2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	<b>Semmelknödel</b> <sup>1,1,3,7</sup> mit Rahmsoße <sup>1,1,7,9</sup> und dazu Apfelrotkohl <sup>9</sup>
Freitag 15.03.2019	 <b>Schlemmerfilet á la Francaise</b> <sup>1,1,4</sup> (Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage) dazu BIO Salzkartoffeln	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> <sup>3,7</sup> dazu BIO Salzkartoffeln

**Taglich wechselnde Salate / Rohkost und Dessert**

Änderungen sind vorbehalten!!

Ihr Malteser wünscht Ihnen einen guten Appetit.



# GUTEN APPETIT



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch

