

- Partyservice
- Brötchendienst
- Leih & Mietservice
- Betriebsverpflegung



- Festhalle
- SB-Bistro
- Restaurant
- Seminarräume

Speisekarte Scheffel-Gymnasium Lahr

Kalenderwoche KW 20
vom 14. Mai bis 21. Mai 2012

Tag	Nr	Menü
Mo.	1	Makkaroni mit Hascheesauce, Reibekäse und Salat ⁵ , Dessert
Mo.	2	Back-Camembert mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Salat ⁵ , Dessert
Di.	1	Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersauce, Spätzle und Gemüse, Dessert
Di.	2	Gemüse-Lasagne mit Käsesauce und Salat ⁵ , Dessert
Mi.	1	Fischfilet Gärtnerin mit Kräutersauce, Reis und Salat ⁵ , Dessert
Mi.	2	Salatteller mit warmen Putenstreifen, Dressing-Variationen, Brötchen und Dessert
Do.	1	Schweinerückensteak Zigeuner Art mit Farmerkartoffeln und Salat ⁵ , Obst
Do.	2	Stangenspargel mit Butter-Zitronensauce, Petersilienkartoffeln und Pfannkuchen, Salat ⁵ und Obst
Mo. 21.05.2012	1	Schweinebraten mit Zwiebelspecksauce ^{2,5} Salzkartoffeln und Gemüse
Mo. 21.05.2012	2	Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan, Salat ⁵

KENNTLICHMACHUNG DER ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN

1: Mit Farbstoff, auch natürliche	2: Mit Konservierungsstoff	3: Mit Süßungsmittel
4: Mit Phosphat	5: Mit Antioxydationsmittel	6: Mit Geschmacksverstärker
7: Geschwärzt (bei E 579,585)	8: enthält eine Henylalaninquelle (Aspartan, E 951 Süßungsmittel)	9: Coffeinhaltig
		10: Chininhaltig

Bitte beachten Sie, dass alle Lebensmittel die z.T. mit Essig produziert werden, (Salate, Saucen, Dressings und vieles mehr) durch den Zusatzstoff „Antioxydationsmittel“ kenntlich gemacht werden müssen.