

Speiseplan der Ritter- von- Traiteur- Schule vom 03.06.-06.06.2019

Montag	Menü 1	Rinderfrikadelle in Bratensoße und Basmatireis <small>Weizen, Ei</small>
	Menü 2	Bulgur mit Frühlingsgemüse, Kartoffeln und Zaziki <small>Weizen, Laktose, Milch, Milcheiweiß</small>
Dienstag	Menü 1	Spaghetti mit Käsesoße Carbonara <small>Weizen, Laktose, Milch, Milcheiweiß</small>
	Menü 2	Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan <small>Weizen, Laktose, Milch, Milcheiweiß</small>
Mittwoch	Menü 1	Hähnchenkrusti mit Pommes <small>Weizen</small>
	Menü 2	Kräuterkartoffeln mit Gemüseschnitzel und Currydipp <small>Weizen, Laktose, Milch, Milcheiweiß, Sellerie</small>
Donnerstag	Menü 1	Grißbrei mit roter Grütze. Nudelsuppe mit Gemüsestreifen <small>Weizen, Laktose, Milch, Milcheiweiß</small>
	Menü 2	Kartoffelsuppe mit Wienerle (In der Suppe) und Partybrötchen <small>Brötchen. Weizen, Gerste, Hafer, Soja, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie</small>

Wir bieten täglich Salat, rohes Obst und Gemüse an.



Unsere Dressings, Dips und Nachspeisen bestehen ausschließlich aus Naturjoghurt und Quark.

Für Fragen, Wünsche und Anregungen bin ich Montag bis Donnerstag von 09:00 Uhr bis 14:00 Uhr zu erreichen.

Ratio e.V. Heike Bader (Hauswirtschafterin, Fachanleitung) Tel: 09191/ 320659