

# Speiseplan der Ritter- von- Traiteur- Schule vom 20.05.-23.05.2019

<b>Montag</b>	Menü 1	<b>Leberkäse (Pute) mit Kartoffelsalat</b> <small>Schwefeldioxid/Syphide, Sellerie, Antioxidationsmittel, Phosphat</small>
	Menü 2	<b>Tomate-Käserisotto mit Veggischnitzel und Joghurtdipp</b> <small>Milch, Milcheiweiß, Laktose</small>
<b>Dienstag</b>	Menü 1	<b>Gnocchi mit Tomatensoße</b> <small>Weizen</small>
	Menü 2	<b>Reispfanne mit Fischnuggets</b> <small>Sellerie, Senf</small>
<b>Mittwoch</b>	Menü 1	<b>Rindergulasch mit Basmatireis</b> <small>Weizen, Sellerie, Senf</small>
	Menü 2	<b>Pikante Salsaschnitte mit Salzkartoffeln und Kräutersoße</b>
<b>Donnerstag</b>	Menü 1	<b>Pancakes oder Germknödel mit Vanillesoße. Tomatensuppe</b> <small>Weizen, Laktose, Milch, Milcheiweiß</small>
	Menü 2	<b>Spaghetti mit Pesto</b> <small>Weizen</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