








Speiseplan vom:

14.11. - 17.11.22

FOS / Wirtschaftsschule
Neuburg

| Tag | Standardmenü | EUR | Vegetarisch / Süßspeisen | EUR | Schülerteller | EUR | Zusätzliches Angebot s. Aushang |
|------------|---|-----|--|-----|---|-----|--|
| Montag | Ungarische Gulaschsuppe - Rindfleisch - dazu Brötchen 51/60/61 | | Apfelstrudel - mit Vanillesoße 51/54/58 | | Nudelteller | | Salatschüssel  |
| Dienstag | Geb. Seelachsfilet mit Kartoffelsalat, Sc. Remoulade 51/54/58 | | Frühlingsrolle - mit Reis und süß-sauerer Soße 51/58/61 | | Nudelteller | | Salatauswahl: griechisch - Fetakäse und Oliven italienisch - Schinken, Käse und Ei Chickensalat |
| Mittwoch | Buß- und Betttag ! | | | | | | Frischobst: Tagespreise  |
| Donnerstag | Jägerbraten vom Schwein mit Knödel 51/54/58/61 | | Knödel mit Rahmschwammerl 51/54/58/60/63 | | Nudelteller | |  |
| Info | Unser Credo: <u>frisch, saisonal und regional !</u>  | | <u>grün</u> = biologischer Anbau  | |  | |  Gebäck - frisch aus dem Ofen ! |

Pöschl Catering GmbH . Sollnau 26 . 85072 Eichstätt . Telefon 08421/9894-0 . Telefax 08421/80108 . e-mail info@poeschl-services.de

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.poeschl-services.de

Bio - Zertifikat

Verwendete Zusatzstoffe: siehe Aushang Mensa

ABCert AG: DE-ÖKO-006