



Fit für
die **Schule**



Mietkochservice Kollmann
Inh.: Markus Kollmann

Franz-Georg-Straße 36
54292 Trier

Fon: 0651/91 820 12
Fon: 0152/34 397 929

Mail: info@kollmann-catering.de
Web: www.kollmann-catering.de

Speiseplan

KW 02

Vom 07.01.2019 – 10.01.2019

	Menü1	Menü 2 (Vegetarisch)
Montag	Penne Nudeln (a) * Hausgemachte Tomatensoße Reibekäse (g) Gemischter Salat Dessert (a) Weizen Gluten, (g) Milch, *Glutenalternative	Vegetarische Maultaschen (a,g,i) Hausgemachte Tomatensoße Gemischter Salat Dessert (a) Weizen-Gluten, (g) Milch, (i) Sellerie
Dienstag	Chili Con Carne (r) * Parboiled Reis Gemischter Salat Dessert (r) Rindfleisch, *Glutenalternative	Vegetariches Soja Chili Con Carne (i) Parboiled Reis Gemischter Salat Dessert (i) Sellerie
Mittwoch	Klassische Kartoffelsuppe (g)* Wiener Wurst (2, 3, 8, r, s) Dessert (a) Weizen-Gluten, (g) Milch, (r) Rindfleisch, (s) Schweinefleisch, (2) Konservierungsstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (8) Phosphat, *Glutenalternative	Gemüseragout in Rahmsoße (g) Bulgur (a) Dessert (a) Weizen Gluten, (g) Milch
Donnerstag	Backfisch vom Seelachs (MSC) (a)* Kartoffelpüree (g) Remoulade (c,g) Gemischter Salat Dessert (a) Weizen-Gluten, (c) Eier, (g) Milch, *Glutenalternative	Backcamembert (a,g) Preiselbeeren Gelee (10) Kartoffelpüree (g) Gemischter Salat Dessert
Freitag		

Zum Stammessen gehören Wasser, Sprudel oder Tee sowie ein Salat und ein Dessert. Das Dessert besteht im Wechsel aus Obst, Milch, Joghurt, Quark oder einer Kombination daraus. Außerdem steht unsere Salatbar täglich mit abwechslungsreichen Salaten zur Verfügung.