

20.02. - 24.02.2011 (KW 08)

alle Gerichte zum Preis von **4,15 €**

Rohstoffe aus biologische Anbau 	Menü 1	Menü 2
Montag Kartoffeln Joghurt Milch	Kartoffeleintopf mit Gemüse, (Bockwurst) und Brot	Hackfleisch-Krautauflauf mit Sauce Bechamel und Butterkartoffeln
Dienstag Kartoffeln Milch Joghurt	Gebackene Blumenkohl- Käseschnitte mit Käsesauce, Kartoffeln und Salat	Putengeschnetzeltes mit Paprika in Sauce, Reis und Mixed Salat
Mittwoch Milch Kartoffeln Wirsing	Gebratene Kartoffel-Gemüse- Pfanne mit Basilikumsauce	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce, geriebenem Käse und buntem Salat
Donnerstag Kartoffeln	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese, Raspelkäse und Salat	Kasseler Kamm aus dem Ofen mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. Chininhaltig; 10. Coffeinhaltig; 11. mit Süßungsmitteln; 12. enthält eine Phenylalaninquelle



D-ÖKO-006



Sehr verehrte Gäste,

die Zutaten unserer Menüs stammen vorwiegend aus der Region. Damit entfallen lange Transportwege und die regionale Landwirtschaft wird gestärkt. Gemüse, Salate sowie Kartoffeln stammen größtenteils aus biologischem Anbau von unserem Schulbauernhof. Sofern Zusatzstoffe nicht vermieden werden können, sind diese entsprechend gekennzeichnet (*). Gentechnisch veränderte Lebensmittel werden nicht verwendet. Zu jedem Menü reichen wir täglich eine Tagessuppe.

Wir streben nach Qualität und haben uns den Standards des Vereins Weiterbildung Hessen e.V. verpflichtet.

Vorbestellungen und Reservierungen können Sie aufgeben unter:

Triangel
Waßmuthshäuser Straße 49
34576 Homberg
Tel.: 0 56 81 / 93 17 95
Fax: 0 56 81 / 93 19 34

triangel@starthilfe-abv.de
www.starthilfe-abv.de