



# Ausbildungsrestaurant "Unterhaus"



20.02. - 24.02.2011 (KW 08 )

Rohstoffe aus biologischem Anbau 	Menü 1 (vegetarisch)	Preis	Menü 2	Preis
<b>Montag</b> Kartoffeln Joghurt Milch	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Sprossen, Mu-Err-Pilzen und Basmatireis, Sojasauce ↻ Berliner	6,10 €	Hackfleisch-Krautauflauf mit Sauce Bechamel und Butterkartoffeln ↻ Berliner	7,50 €
<b>Dienstag</b> Kartoffeln Milch Joghurt	Gebackene Blumenkohl-Käseschnitte mit Käsesauce, Kartoffeln und Salat ↻ Zitronencreme	6,10 €	Geschnetzelte Putenbrust mit Paprika in Sauce, Reis und Mixed Salat ↻ Zitronencreme	7,70 €
<b>Mittwoch</b> Milch Kartoffeln Wirsing	Gebratene Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Basilikumsauce ↻ Fruchtjoghurt	6,10 €	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce, geriebenem Käse und buntem Salat ↻ Fruchtjoghurt	7,30 €
<b>Donnerstag</b> Kartoffeln	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese, geriebenem Käse und Salat ↻ Rote Grütze mit Vanillesauce	6,10 €	Kasseler Kamm aus dem Ofen mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree ↻ Rote Grütze mit Vanillesauce	7,70 €
<b>Freitag</b> Milch Joghurt Kartoffeln	Gefüllte Tortellini in Käsesauce mit gemischtem Salat ↻ Vanillepudding	6,10 €	Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten ↻ Vanillepudding	7,90 €

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 Phenylaninquelle

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:

**Ausbildungsrestaurant  
„Unterhaus“  
Untergasse 25  
34576 Homberg  
Tel.: 0 56 81 / 7 17 07**

info@starthilfe-abv.de  
www.starthilfe-abv.de



DE-ÖKO-006

