



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 12

Vom 16.03.2020 – 20.03.2020

Menü 1

Menü 2

(Vegetarisch)

Montag	Gemüse Kartoffel Auflauf (g) Salat Buffet (l) Obst (g) Milch, (l) Sulfide		Gemüse-Nudel-Suppe mit Backerbsen (a) Baguette (a) Salat Buffet (l) Obst (a) Weizen Gluten, (l) Sulfide
Dienstag	Chili Con Carne (r) Reis Salat Buffet (l) Milch Dessert (g) (g) Milch, (l) Sulfide, (r) Rindfleisch		Quinoar Erbsen Frikadelle (a, i) Helle Soße (g) Spirelli Nudeln (a) Milch Dessert (g) (a) Weizen Gluten, (g) Milch, (i) Sellerie
Mittwoch	Hähnchenbrust Natur Rahmsoße (g) Kroketten (a) oder Reis Brokkoli Gemüse Obst (a) Weizen Gluten, (g) Milch		Vegetarisch gefüllte Paprika (a) Tomatensoße Reis Obst (a) Weizen Gluten
Donnerstag	Fischpfanne (Seelachswürfel in Kräutersoße) (g) Salzkartoffeln Mixgemüse Milch Dessert (g) (g) Milch		Gemüsecremesuppe (g) 2 Reibekuchen Salat Buffet (l) Milch Dessert (g) (g) Milch, (l) Sulfide
Freitag	Gemüse knusper Bagel (a) Dunkle Soße Ebly (a) Obst (a) Weizen Gluten		Italienische Gemüsepfanne mit Gnocchi Obst

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.



= Gluten freies Essen