

Speiseplan

Montag, 14.05.2012



Legierte Grießsuppe ^{10,14}	€ 1,40
Gebratener Leberkäse ^{8,12} mit Kartoffelsalat ³	€ 4,30
Ratatouille mit Kartoffelrösti ¹⁴ und Salat	€ 4,10
Orangencreme ¹⁰	€ 1,20

Dienstag, 15.05.2012

Klare Brühe mit Profiteroles ¹⁴	€ 1,40
Rindergulasch mit Nudeln ¹⁴ und Salat	€ 4,30
Bunte Nudeln ¹⁴ mit Gorgonzolarahmsauce ¹⁰ und Salat	€ 4,10
Erdbeerpudding ¹⁰	€ 1,20

Mittwoch, 16.05.2012



Kräuterrahmsuppe ¹⁰	€ 1,40
Schlemmerfilet Bordelaise ¹⁰ mit Reis und Salat	€ 4,30
Gefüllte Zucchini ¹⁰ mit Reis und Salat	€ 4,10
Fruchtsalat	€ 1,20

Donnerstag, 17.05.2012

Feiertag

Freitag, 18.05.2012



Gebundene Gemüsesuppe	€ 1,40
Pizza ^{10,12} mit Salat	€ 3,20
Obst	€ 1,20

Änderungen vorbehalten

Der Menüpreis beträgt Montag-Donnerstag €6,20 und Freitag €5,30

Salat extra €1,30, Salat groß €1,70

Gastronomie im Hause des BTZ-VdK Rehawerk Straubing,

Rennbahnstraße 44-46, 94315 Straubing, **Tel. 09421-996729**

im Internet <http://www.btz-straubing.de> unter *Gastronomie*

Zusatzstoffe: Wir kennzeichnen Speisen und Getränke entsprechend der lebensmittel-rechtlichen Anforderungen.

Die zugelassenen, kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sind auf unseren Speiseplänen in Form von Fußnoten wie folgt kenntlich gemacht: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält Milcheiweiß, (11) mit Geflügelanteil, (12) Schweinefleisch, (13) mit Alkohol, (14) mit Ei, (15) mit Nitritpökelsalz zubereitet. Zur Speisenproduktion verwenden wir nur jodiertes Salz!