



MITTAGSTISCH



Februar 2018

Wir kochen für Sie am Münsterkirchhof

die Schüler
der Berufsfachschule Gastronomie;
der Berufseinstiegsklassen Ernährung

im Ausbildungsrestaurant R 018



Montag }
Donnerstag } 2. Pause 11.10-11.30 Uhr
Freitag }


Außerdem bietet das Team des Kiosk am
Münsterkirchhof täglich frische und gesunde
Speisen an. Probieren Sie es aus!

04.-08.02.2019

Montag	Bruschetta al Pomodori *** Thunfischpirogge mit Petersiliensauce
Donnerstag 	PIZZA- verschieden belegt *** Birnenmousse mit Schokoladeneis
Freitag	Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Salat *** Karamellcreme ²

11. 15.02.2019

Montag	Chop suey mit Reis *** Donuts
Donnerstag	Gefüllte Paprika mit Reistimbale *** Panna Cotta mit Passionsfruchtsorbet
Freitag 	Gebackener Blumenkohl mit Tatarsauce *** Kaiserschmarrn mit Vanillesauce ²

 = vegetarisch, ohne Gelatine, ohne Fleisch
x² = enthält Milch oder Lactose



MITTAGSTISCH

18.-22.02.2019

Montag	Lasagne mit Tomatensalat *** Wallnussbrownie ² mit Schlagsahne
Donnerstag	Gebratene Hähnchenkeule mit glasierten Möhren und Risibisi *** Grießstrudel mit Rotweineis
Freitag	Spaghetti Bolognese *** Wallnussbrownie ²

25.02.-01.03.2019

Montag	Gebratene Lachstranche auf Blattspinat, Dillkartoffeln *** Zitronencreme
Donnerstag 	Frühlingsrollen *** Dickmilch mit Beeren und Himbeersorbet
Freitag	Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Gemüserais *** Pancake mit Obstsalat

**Freuen Sie sich auf unsere Angebote
im März!**

Die Schülerinnen und Schüler der BFG;
der BEK 18Lb1; BEK 18 La18
sowie N.Eickmeier; S.Funch, T.Nordmeyer
und J.Kolbe



= vegetarisch, ohne Gelatine, ohne Fleisch
x² = enthält Milch oder Lactose