








Speiseplan vom:

20.06. - 23.06.22

FOS / Wirtschaftsschule  
Neuburg

Tag	Standardmenü	EUR	Vegetarisch / Süßspeisen	EUR	Schülerteller	EUR	Zusätzliches Angebot s. Aushang
Montag	Chili con Carne (Rindfleisch) mit Bötchen 51/60		Chili sin Carne (Soja) mit Brötchen 51/57/60		Nudelteller		Salatschüssel 
Dienstag	Hähnchenschnitzel - dazu Steakhouse Pommes 51/54/58		Camembert gebacken - mit Preiselbeeren, Salat und Baguette 51/54/58		Nudelteller		Salatauswahl: griechisch - Fetakäse und Oliven italienisch - Schinken, Käse und Ei Chickensalat
Mittwoch	Putengulasch "Ungarische Art" mit Reis  Tagesgericht: Currywurst mit Pommes		Kartoffelgulasch - mit Brötchen		Nudelteller		Frischobst: Tagespreise 
Donnerstag	Pasta "Bolognese" mit Rindfleisch und Parmesan 51/54/58		Tiroler Kaiserschmarrn - ohne Rosinen - mit Apfelmus 51/54/58		Nudelteller		
Info	Unser Credo: <u>frisch, saisonal und regional !</u> 		<u>grün</u> = biologischer Anbau 				 Gebäck - frisch aus dem Ofen !

Pöschl Catering GmbH . Sollnau 26 . 85072 Eichstätt . Telefon 08421/9894-0 . Telefax 08421/80108 . e-mail info@poeschl-services.de

Besuchen Sie uns im Internet unter: [www.poeschl-services.de](http://www.poeschl-services.de)

Bio - Zertifikat

Verwendete Zusatzstoffe: siehe Aushang Mensa

ABCert AG: DE-ÖKO-006