








Speiseplan vom:

16.05. - 19.05.22

FOS / Wirtschaftsschule  
Neuburg

Tag	Standardmenü	EUR	Vegetarisch / Süßspeisen	EUR	Schülerteller	EUR	Zusätzliches Angebot s. Aushang
Montag	Putengeschnetzeltes - "Züricher Art" mit Reis 51/58/60		Frühlingsrolle auf Salat mit Baguette 51/58/61		Nudelteller		Salatschüssel 
Dienstag	Hähnchenkeule - vom Grill mit Steakhouse Pommes 60/63		Germknödel mit Vanillesoße und Erdbeermarmelade, Mohn 51/54/58		Nudelteller		Salatauswahl: griechisch - Fetakäse und Oliven italienisch - Schinken, Käse und Ei Chickensalat
Mittwoch	Pizzaschnitte - mit Putensalami 51/58/60  Tageskarte: Schweineschnitzel mit Pommes		Pizzaschnitte Margharita 51/58/60		Nudelteller		Frischobst: Tagespreise 
Donnerstag	Schweinebraten - mit Kartoffelknödel und Blaukraut 51/60/63		Semmelknödel - in Champignonrahm 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](mailto: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