

Um Anmeldung wird gebeten bis:
Do, 03.04.2014 / 11.00h

Lehrküche Borken



07.04.-11.04.2014 (KW 15)

	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2
Montag	Kässpätzle mit Schmorzwiebeln, Reibekäse und grünem Salat ↻ Vanillecreme mit Schokostücken (1)	Gebratenes Hähnchenbrustschnitzel mit Rahmsauce, Reis und Tomaten- Gurkensalat ↻ Vanillecreme mit Schokostücken (1)
Dienstag	Kartoffelgratin mit Champignons und Broccoli in Käserahm ↻ Himbeerjoghurt	Tortellini mit Käsefüllung, Tomatensauce, Möhrenrohkost ↻ Himbeerjoghurt
Mittwoch	Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern und Butterkartoffeln ↻ Osterei	Seelachsfilet im Knuspermantel mit Bechamelkartoffeln und Blattsalat ↻ Osterei
Donnerstag	Tagessuppe ↻ Grießbrei Großmuttern Art mit Zucker/Zimt Kirschkompott ↻ Obst(7)	Frühlingshafter Gemüseeintopf mit Würstchen (4,8) und Brot ↻ Obst(7)
Freitag		Pizza nach Art des Hauses mit Salami, Schinken(1,2,3,8) und italienischem Salat ↻ Kuchen

1.mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst;
 8. mit Phosphat; 9. Chininhaltig; 10. Coffeinhaltig; **Änderungen Vorbehalten !**

Sehr verehrte Gäste,



die Zutaten unserer Menüs stammen vorwiegend aus der Region.
 Damit entfallen lange Transportwege und die regionale Landwirtschaft wird gestärkt. Gemüse, Salate sowie Kartoffeln stammen größtenteils aus biologischem Anbau von unserem Schulbauernhof.
 Sofern Zusatzstoffe nicht vermieden werden können, sind diese entsprechend gekennzeichnet (*).
 Gentechnisch veränderte Lebensmittel werden nicht verwendet.

Wir streben nach Qualität und haben uns den Standards des Vereins Weiterbildung Hessen e.V. verpflichtet.

**Lehrküche Borken
 Kleinengliser Str. 2
 34582 Borken**

**Tel.: 0 56 82 / 73 83 709
 Fax: 0 56 82 / 73 83 711**

**lehrkueche@starthilfe-abv.de
 www.starthilfe-abv.de**