

Um Anmeldung wird gebeten bis:  
**Mi, 30.04.2014 / 12.00h**

# Lehrküche Borken



**05.05.-09.05.2014 (KW 19)**

	Menü 1 (vegetarisch)	Menü 2
<b>Montag</b>	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, auf Schmorgemüse ☞ Pfersichjoghurt	Schnitzel vom Schwein mit Möhrengemüse und Kartoffeln ☞ Pfersichjoghurt
<b>Dienstag</b>	Vollkornnudeln mit Tomatensauce und Reibekäse, Salat ☞ Nusscreme(1)	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Champignons, Reis ☞ Nusscreme(1)
<b>Mittwoch</b>	Spargelragout mit Petersilienkartoffeln und Grilltomate ☞ Obst(7)	Lasagne - Nudelplatten mit Hackfleischsauce, Sauce Bechamel und geriebenem Käse, Mixed Salat ☞ Obst(7)
<b>Donnerstag</b>	Tagessuppe * * * Milchreis Großmuttern Art mit Zucker und Zimt ☞ Apfelkompott	Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse- und Kartoffelwürfel, Brötchen ☞ Kuchen
<b>Freitag</b>		Fischstäbchen mit Kartoffeln und Spinat ☞ Obst(7)

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**