

Sommerakademie 2019 Woche 2



ARTEFIX- Speiseplan

08.07. - 12.07.19

Ihre Wahl	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht 1 mit Beilagen-Salat Erwachsene 5,00€ Kinder 3,50€	Tortellini mit Schinken-Sahnesauce (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	Putengeschnetzeltes mit Spätzle (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	"Chili-con-Carne" mit Reis (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	Geflügelköttbullar mit Rahmsauce und Kartoffeln (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	Fischfiguren, dazu kalte Kräutersauce und Kartoffelpüree (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)
Hauptgericht 2 - vegetarisch - mit Beilagensalat Erwachsene 5,00€ Kinder 3,50€	Eier in Senfsauce (1,6), dazu Salzkartoffeln (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	Überbackene Cannelloni (2) (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	Nudeln mit Tomatenrahmsauce (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	Reis-Gemüse-Pfanne (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)	Gebackener Blumenkohl mit Sauerrahm (enthält Allergene - bitte fragen Sie unser Personal)

Sommerakademie-Lunch aus dem Betriebsrestaurant "midi" in St. Ingbert-Rohrbach | Unter der Leitung der pirrung mensa vitae GmbH, St. Ingbert | www.pirrung.de | www.feine-feste.eu

Kontaktdaten:

pirrung "midi"-Küche St. Ingbert-Rohrbach, Ernst-Heckel-Str. 4, Telefon 06894-590 8805, Küchenleitung: tina.dietz@pirrung.de

Für jedermann mittags geöffnet: Mittagstisch ab 5,50 € mit großer Salatbar und Aktionsgerichten - Mo - Fr. 11.30 bis 13.30 Uhr

pirrung Verwaltungszentrale St. Ingbert, Elversbergerstr. 40a, Telefon 06894-929 940, post@pirrung.de

Zusatzstoffe (sind in Klammern angegeben):

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 genetisch verändert/mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 13 mit Alkohol, 14 mit Taurin