



Bilges Küche

IGS- Kastellstraße 19.06 – 23.06.2017

KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagstisch	Rindergulasch in eigener Soße (L,A) + Vollkornreis	Rindswurst (4) Kartoffel-Wedges (A) + Ketschup (2)	Kartoffelcreme-Suppe (G) + Laugenstange (A)	Geflügel- Partyfrikadellen (A)+ Gemüsereis + Champignonsoße (G)	Bulgur-Salat mit frischen Kräutern und Gemüse (A) + Gemüsefrikadellen (A,C) + Joghurdip (G)
Mittagstisch (Vegetarisch)	Siehe Nudel- oder Suppenbar	Siehe Nudel- oder Suppenbar	Siehe Nudel- oder Suppenbar	Siehe Nudel- oder Suppenbar	Siehe Nudel- oder Suppenbar
Dessert	Hausgemachter Fruchtquark (A)	Obst	Pudding (G)	Fruchtjoghurt	Fruchtquark (G)

Unsere täglich frische Salatbar bietet ein abwechslungsreiches Rohkostangebot und Blattsalate der Saison

Kennzeichnungsschlüssel: (1) mit Farbstoff // (2) mit Konservierungsstoff // (3) mit Antioxidationsmittel // (4) mit Phosphat // (5)
Alle Abkürzungen: **A**– Glutenhaltiges Getreide, **B**– Krebstiere, **C**- Ei, **D**- Fisch, **E**- Erdnuss, **F**- Soja, **G**- Milch oder Laktose;
L- Sellerie, **M**- Senf, **N**- Sesam, **O**- Sulfite, **P**- Lupine

Bilge Caner // Angerweg 21 // 65199 Wiesbaden // Tel.: 0160 - 987 054 91 // E-Mail: info@bilgeskueche.de // [www.bilgeskueche](http://www.bilgeskueche.de)

) mit Sojaweiß
altig, H-Schalenfrüchte

.de