








Besuch
uns mal!



37. Kalenderwoche vom 11.09.2023 bis 17.09.2023 | Dresden International School – School Campus

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Menü 1	VEGGIE Pasta Pomodoro with grated cheese A1;G 3,95 Euro	VEGGIE Vegetable Balls with tomato rice, served with tzatziki A1;C;F;G;l 3,95 Euro	VEGAN Beetroot and Apple Soup served with baguette 6;A1;A2;A3;l 3,95 Euro	VEGGIE Scrambled Eggs with creamed spinach and potatoes C;G 3,95 Euro	VEGGIE Cream of Mushroom Soup with croutons A1;A2;G;l 3,95 Euro
Menü 2	Currywurst with fried onions and mashed potatoes 2;3;7;A1;G;l;j;T 4,86 Euro	Chicken cut into Strips with carrots, served with knöpfle A1;C;G;I;T 4,86 Euro	Köttbullar in brown cream sauce, served with peas and rice A1;G;l;R 4,86 Euro	Pancakes with apple sauce 3;A1;C;G 4,86 Euro	Chicken Schnitzel with colourful carrots and parsley potatoes A1;C;G;l;T 4,86 Euro
Menü 3	VEGGIE Herb Curd Cheese with boiled potatoes, served with carrot salad G 4,86 Euro 	Herb Crusted Pollack Fillet with homemade mashed potatoes, served with cucumber salad with yoghurt dressing A1;D;G 4,86 Euro 	VEGGIE Gnocchi with zucchini and tomato and Italian hard cheese, served with fruit A1;G 4,86 Euro 	Beef Goulash with homemade red cabbage and Bohemian dumplings A1;C;G;I;R 4,86 Euro 	VEGAN Yellow Vegetable Curry with cauliflower, carrots and chickpeas, served with brown rice and fruit A1;l;J;K 4,86 Euro 
Salat / Dessert					

ALLE MENÜANGEBOTE IM KOMPONENTENKONZEPT MIT FREIER KOMPONENTENWAHL

VEGGIE-Gerichte sind OVO-LACTO-VEGETARISCH, d.h. ohne Fleisch und Fisch, aber mit Eiern und Milchprodukten



Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch
Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
 6) Süßungsmittel 7) Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst
Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen: A) glutenhaltiges Getreide
 A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut B) Krebstiere C) Eier D) Fische
 E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch, Laktose H) Schalenfrüchte H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Wal-
 nüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queens-
 landnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere



nach DE-ÖKO-039

Änderungen bezüglich
des Menüangebotes
behalten wir uns vor.

GOURMETTA FOOD COMPANY
 Meißner Straße 30 . 01445 Radebeul/Sa.
 T 0351 - 312 71 17 . F 0351 - 312 71 18
 bestellung@gourmetta.de . gourmetta.de



akzeptierte Zahlungsmittel

