

Rhein Sieg Gymnasium

Tage der Schulverpflegung

Speiseplan vom 09.10.2017 bis 15.10.2017, 41. Kalenderwoche



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Kurze Makkaroni - Nudeln mit Geflügel - Carbonarasoße dazu Erbsen	Pulled Chicken mit Amerikadip dazu ein Fladenbrötchen und Cole Slaw - Salat	Schweinegulasch "Marengo" mit Möhren und Lauchzwiebeln dazu Langkornreis und Eisbergsalat	Geflügelmautaschen mit Bärlauchsoße dazu Endivien - Chinakohlsalat	Kabeljau im Tempurateig mit Kräuter - Joghurdip und Butterkartoffeln dazu cremiger Gurkensalat
Menü Ia	Kurze Makkaroni - Nudeln mit Geflügel - Carbonarasoße dazu Maissalat	Pulled Chicken mit Amerikadip dazu ein Fladenbrötchen und Cole Slaw - Salat	Geflügelgulasch "Marengo" mit Möhren und Lauchzwiebeln dazu Langkornreis und Eisbergsalat	Geflügelmautaschen mit Bärlauchsoße dazu Endivien - Chinakohlsalat	Kabeljau im Tempurateig mit Kräuter - Joghurdip und Butterkartoffeln dazu cremiger Gurkensalat
Menü II	Asiabällchen mit Ananas - Kokos - Currysoße und Vollkornreis dazu Maissalat	Vegetarisches Gyros mit Zaziki dazu gebackene Kartoffelchen und Cole Slaw - Salat	Cannelloni mit Ricotta - Spinatfüllung dazu Paprikasoße und Gurkensalat	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise dazu Butterkartoffeln und Endivien - Chinakohlsalat	Kürbisschnitzel mit Quarkdip dazu Salzkartoffeln und Eisbergsalat
Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes	<i>Die Asiabällchen sind Reibällchen, die mit Möhren, Weißkohl, Kaiserschoten und Paprika verfeinert sind.</i>	<i>Das vegetarische Gyros wird mit Paprika und Zwiebeln verfeinert.</i>	<i>Das heutige Gulasch "Marengo" enthält u.a. Pariser Möhren, Lauchzwiebeln und Champignons.</i>	<i>Mautaschen sind eine Spezialität der schwäbischen Küche! Es sind gefüllte Taschen aus Nudelteig.</i>	<i>Unser Tempurateig besteht aus Mais-, Kartoffel- und Reisstärke.</i>

Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergen-Speisekarte.

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)

Änderungen vorbehalten!

