

Rhein Sieg Gymnasium

Speiseplan vom 03.12.2018 bis 09.12.2018, 49. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Geschnittene Geflügel - Currywurst mit pikanter Soße dazu halbe Kartoffelchen mit Schale und Gurkensalat in Vinaigrette	Kabeljau im Tempurateg mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree dazu gemischter Salat	Tiroler Wurstgulasch vom Schwein mit Fusilli - Nudeln dazu cremiger Bohnensalat	Hackbällchen vom Schwein mit mexikanischer Soße dazu Erbsen und Langkornreis	Schnitzel vom Schwein mit Rahmsoße und Kartoffeln dazu Eisbergsalat
Menü Ia	Bürgerliches Wirsinggemüse mit Rahmsoße dazu ein Geflügel - Wiener Würstchen	Hähnchen - Flakes mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree dazu gemischter Salat	Tiroler Geflügel - Wurstgulasch mit Fusilli - Nudeln dazu cremiger Bohnensalat	Geflügel - Hackbällchen mit mexikanischer Soße dazu Erbsen und Langkornreis	Putenschnitzel mit Rahmsoße und Kartoffeln dazu Eisbergsalat
Menü II	Vegetarische Currywurst mit pikanter Soße dazu halbe Kartoffelchen mit Schale und Gurkensalat in Vinaigrette	Bunter Nudelauflauf dazu Tomatensoße und gemischter Salat	Grießbrei mit Pflaumenkompott	Möhren - Kartoffelsuppe dazu ein Suppenbrötchen	Maultaschen - Gemüsepfanne mit Karotten und Bohnen dazu Käsesoße und Eisbergsalat
Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes	"Bürgerliches Wirsinggemüse" bedeutet, dass in dem Gericht der Wirsing mit den Kartoffelwürfeln vermengt wird.	Nicht nur bunte Nudeln, auch Erbsen, Möhren und Mais machen unseren Nudelauflauf schön bunt.	Grieß ist ein Begriff aus der Mülerei für Teilstückchen des Getreidekorns (meist Weizen).	In der mexikanischen Soße sind u. a. Mais, Bohnen und Erbsen enthalten.	Maultaschen sind eine Spezialität der schwäbischen Küche! Es sind gefüllte Taschen aus Nudelteig.



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

Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte. Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein! Alle Angaben ohne Gewähr.

Änderungen vorbehalten!

