







alle Infos hier

Rhein Sieg Gymnasium

Speiseplan vom 24.08.2020 bis 30.08.2020, 35. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hühnerfrikassee dazu Erbsen und Langkornreis	Kabeljau im Tempurateig mit Remoulade, Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Chicken Nuggets mit süß - saurer Soße und Kartoffelwedges dazu Chinakohlsalat mit Möhrenraspeln	Köttbullar vom Schwein mit Paprikasoße und Kartoffeln dazu cremiger Gurkensalat	Rahmgulasch vom Rind mit Bandnudeln dazu Eisbergsalat
Menü II	Hühnerfrikassee mit Langkornreis dazu Eisbergsalat mit Lollo Bionda	Kabeljau im Tempurateig mit Remoulade, Möhrengemüse und Kartoffeln	Chicken Nuggets mit süß - saurer Soße und Langkornreis dazu Chinakohlsalat mit Möhrenraspeln	Geflügel - Partyfrikadelle mit Paprikasoße und Kartoffeln dazu cremiger Gurkensalat	Rahmgulasch vom Rind mit Kartoffeln dazu Eisbergsalat
Menü III	Gemüsetasche mit Currydip, Erbsen und Langkornreis	Gnocchi mit Käsesoße dazu grüner Salat	Bauernsuppe mit Hülsenfrüchten dazu ein Suppenbrötchen	Milchreis mit Zucker und Zimt	Pierogie Ruskie Teigtaschen mit Kartoffel - Quark - Füllung dazu Schmand - Dip und Eisbergsalat
 Dessert 	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes  	<i>Als Frikassee bezeichnet man ein Ragout aus hellem Fleisch in weißer Sauce.</i>	<i>Remoulade ist eine mit Kräutern wie Petersilie, Kerbel und Estragon gewürzte Mayonnaise.</i>	<i>Die Hauptbestandteile der Bauernsuppe sind Möhren, Sellerie, Porree und Kartoffeln.</i>	<i>Milchreis ist eine Süßspeise aus Rundkornreis, der langsam in Milch gekocht wird.</i>	<i>Pierogie sind gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig, die in der osteuropäischen Küche weit verbreitet sind.</i>



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!

