



alle Infos hier

Kürbiswochen   
**Rhein Sieg Gymnasium**

Speiseplan vom 21.09.2020 bis 27.09.2020, 39. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	Schnitzel vom Schwein mit Paprikasoße, Regenbogenkarotten und Röstiecken	Knusper - Seelachs mit Schnittlauchdip und Kartoffeln dazu Gurkensalat in Vinaigrette	Hähnchenbrust mit fruchtiger Currysoße dazu Kürbisgemüse und Langkornreis 	Putengeschnetzeltes dazu grüne Bohnen und Hörnchennudeln	Kartoffelcrèmesuppe dazu ein geschnittenes Geflügel - Wiener Würstchen und ein Suppenbrötchen
<b>Menü II</b>	Hähnchenschnitzel mit Paprikasoße, Regenbogenkarotten und Röstiecken	Hamburger zum Selbstbauen mit Rinderpatti, Dip und Salat dazu Kartoffelwedges und Eisbergsalat	Hähnchenbrust mit fruchtiger Currysoße dazu Kürbisgemüse und Kartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Hörnchennudeln dazu Schwedensalat	Süße Teigtaschen mit Heidelbeerfüllung dazu Vanillesoße und Zimt - Zucker
<b>Menü III</b>	Kürbis - Kartoffelgratin mit Käse überbacken dazu Eisbergsalat 	Frischer Blumenkohl mit Soße "Holländischer Art" und Kartoffelpüree	Möhren - Kartoffeln untereinander mit brauner Veggie - Soße dazu Eisbergsalat mit Lollo Bionda	Kartoffeltaschen mit Joghurdip dazu grüne Bohnen	Leichtes Gemüsecurry mit Langkornreis dazu Möhren - Chinakohlsalat mit Mandarinendressing
 <b>Dessert</b>	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
<b>Wissenswertes</b> 	Beim Gratiniere <b>n</b> bildet sich auf der Oberfläche einer Speise durch starke Oberhitze eine braune Kruste.	Die Soße "Holländischer Art" ist eine helle Buttersoße.	Curry ist eine Gewürzmischung, den typischen Geschmack machen u.a. Ingwer & Pfeffer aus.	Unsere Kartoffeltaschen sind mit Frischkäse gefüllt.	Möhren, Kichererbsen, Porre und Steckrübe sind die Gemüsesorten in unserem Gemüsecurry.



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!

