

Rhein Sieg Gymnasium

Speiseplan vom 30.11.2020 bis 06.12.2020, 49. Kalenderwoche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hähnchen Frites mit Paprikasoße, Erbsen und Penne - Nudeln	Seelachs in Kokospanade mit Joghurtdip und Gemüse - Couscous dazu Endivien - Chinakohlsalat	Geschnittene Currywurst vom Schwein mit pikanter Soße und Kartoffelwedges dazu Eisbergsalat	Fruchtiges Hühnerragout "Florida" dazu gebratener Kurkuma - Blumenkohl und Langkornreis	Hackbällchen vom Schwein mit "Wikinger Soße" (brauner Soße mit Erbsen und Möhren) und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit Lollo Bionda
Menü II	Hähnchen Frites mit Paprikasoße, Erbsen und Kartoffeln	Seelachs in Kokospanade mit Joghurtdip und Kartoffeln dazu Endivien - Chinakohlsalat	Geschnittene Geflügel - Currywurst mit pikanter Soße und Kartoffelwedges dazu Eisbergsalat	Fruchtiges Hühnerragout "Florida" mit Langkornreis dazu grüner Salat	Geflügel - Hackbällchen mit "Wikinger Soße" (brauner Soße mit Erbsen und Möhren) und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit Lollo Bionda
Menü III	Möhren - Kartoffelsuppe dazu ein Suppenbrötchen	Vegetarische Tortellini mit Tomatensoße dazu Endivien - Chinakohlsalat	Gemüse - Knusperbagel mit Kräuterquarkdip dazu Möhrengemüse und Kartoffeln	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Broccoli - Kartoffelgratin mit Käse überbacken dazu Eisbergsalat mit Lollo Bionda
 Dessert 	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes  	<i>Möhren, Karotten, gelbe Rüben, Rübli: das leuchtend orangefarbene Gemüse hat viele Namen.</i>	<i>Für unser Gemüse - Couscous haben wir Möhren, Sellerie und Porree kleingewürfelt.</i>	<i>Blumenkohl, Erbsen und Broccoli sind die Gemüsesorten in unserem Gemüse - Knusperbagel.</i>	<i>Kaiserschmarrn ist eine süße Mehlspeise aus zerteilten Pfannkuchen.</i>	<i>Broccoli wurde im 18. Jahrhundert aus dem Blumenkohl gezüchtet.</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!

