



alle Infos hier

Rhein Sieg Gymnasium

Speiseplan vom 19.09.2022 bis 25.09.2022, 38. Kalenderwoche

	Montag 19.09.2022	Dienstag 20.09.2022	Mittwoch 21.09.2022	Donnerstag 22.09.2022	Freitag 23.09.2022
Menü I Veggie	Süßkartoffel - Schnitte mit Soße "Holländischer Art" dazu Erbsen und Kartoffeln	Vegetarische Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu cremiges Blumenkohlgemüse	Kürbis - Kartoffelcrèmesuppe dazu ein Suppenbrötchen	Milchreis mit Zimt und Zucker	Omelett mit Schnittlauchdip dazu Rahmspinat und Kartoffeln
Menü II	Chicken Nuggets mit süß-saurer Soße dazu Bio - Kurkumareis* und grüner Salat	Rinderbolognese mit Reibekäse dazu Spaghetti und Eisberg - Mais - Mix	Geflügel - Hacksteak mit Geflügel - Rahmsauce dazu Maisgemüse natur und Nudeln	Tortellini mit Geflügel - Schinken - Sahnesauce dazu Eisbergsalat mit Lollo Rosso	Chicken Burger mit Ketchup und Kartoffelwedges dazu Möhrensalat
Menü III	Chicken Nuggets mit süß-saurer Soße dazu Erbsen und Bio - Kurkumareis*	Sojabolognese mit Reibekäse dazu Spaghetti und Eisberg - Mais - Mix	Geflügel - Hacksteak mit Geflügel - Rahmsauce dazu Nudeln und Endivien - Chinakohlsalat	Schnitzel vom Schwein mit Tomatensugo dazu cremiges Kohlrabigemüse und Kroketten	Paniertes Seelachsfilet mit Schnittlauchdip dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree
 Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
 Wissenswertes	<i>Die Soße "Holländischer Art" ist eine helle aufgeschlagene Buttersoße.</i>	<i>Neben feinen Sojaschnitzeln sind auch Kartoffel -, Sellerie - und Möhrenwürfel Bestandteile unserer Sojabolognese.</i>	<i>Die Geflügelsoße wird auf Hühnerbasis hergestellt.</i>	<i>Milchreis ist eine Süßspeise aus Rundkornreis, der langsam in Milch gekocht wird.</i>	<i>Das Omelett kommt aus dem französischen und ist eine in der Pfanne gebackene Eierspeise.</i>



Bitte beachten Sie: Menü II = schweinefleischfrei. 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.

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

Änderungen vorbehalten!

