



alle Infos hier

Gesamtschule Stadt Brühl**Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026, 5. Kalenderwoche**

	Montag 26.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026
Menü I Veggie	Bio - Erbseneintopf* dazu ein Suppenbrötchen	Gemüse - Kartoffelsnack mit Kräutersoße dazu Beilagen nach Wahl	Alpen - Makrōnli mit brauner Soße dazu Beilagensalat
Menü II	Hähnchen - Knusperschnitzel mit cremiger brauner Soße dazu Beilagen nach Wahl	Hähnchenpfanne "Gyros Art" mit Zaziki dazu Beilagen nach Wahl	Geflügelgeschnetzeltes "Zürcher Art" dazu Beilagen nach Wahl
Menü III	Gemüseschnitzel mit cremiger brauner Soße dazu Beilagen nach Wahl	Veggie - Pfanne "Gyros Art" mit Zaziki dazu Beilagen nach Wahl	Gemüsegescnetzeltes dazu Beilagen nach Wahl
Menü IV Veggie	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße
Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes	Unser Erbseneintopf enthält neben grünen Erbsen auch Selleriewürfel und Kartoffeln, alles in Bio - Qualität!	Zaziki ist eine Zubereitung der griechischen Küche aus Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch.	Die braune Soße ist eine hausgemachte dunkle Soße auf Gemüsebasis.



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)

