



Gesamtschule Stadt Brühl

Speiseplan vom 18.02.2019 bis 24.02.2019, 8. Kalenderwoche

	Montag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hähnchenpfanne "Döner Art" mit Zaziki dazu Beilagen nach Wahl	Tortellini "Gartenkräuter" mit Quark und Kräutern gefüllt dazu Napolisoße, Reibekäse und Beilagensalat	Knusperschnitzel vom Schwein mit Rahmsoße und Beilagen nach Wahl	Hähnchenbrustfilet mit Balkansoße dazu Beilagen nach Wahl
Menü II	Hähnchenpfanne "Döner Art" mit Zaziki dazu Beilagen nach Wahl	Tricolore Vollkorn - Fusilli mit Napolisoße, Reibekäse und Beilagensalat	Hähnchen - Knusperschnitzel mit Rahmsoße und Beilagen nach Wahl	Seelachsfilet "Müllerin Art" mit Kräutersoße und Beilagen nach Wahl
Menü III	Rucola - Süßkartoffel - Schnitte mit Kräuterdip dazu Beilagen nach Wahl	Kichererbsensuppe dazu ein Suppenbrötchen	Süßkartoffel - Bohnenpfanne mit Joghurt - Chutney - Dip und Beilagen nach Wahl	Kaiserschmarrn mit Kirschkompott
Menü IV	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Bio - Kartoffelchen* mit Quarkdip	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	täglich wechselndes Dessert
 Wissenswertes	Zaziki ist eine Zubereitung der griechischen Küche aus Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch.	Petersilie, Schnittlauch und Basilikum sind die Gartenkräuter in unseren Tortellini.	Chutney ist eine pikante Soße, heute aus Kürbis, Mango, Pfirsich und Gewürzen.	Nach "Müllerin-Art" bedeutet, dass der Fisch vor dem Garen in Mehl gewendet wurde.

Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenseisekarte.
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!

