



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



Johannes-Brahms-Gymnasium

Speiseplan vom 10.02. bis 14.02.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 kalt	Salatbuffet
Montag	Vollkornnudeln mit Broccoli-Sahne-Sauce Dessert/Obst	Geflügel-Mini Nürnberger mit Kartoffelpüree und Erbsen-Maisgemüse 7,9,10 Dessert/Obst	Bunter Mozzarella-Wrap mit Basilikum-Pesto 1,3,7 Dessert/Obst	
Dienstag	Bio-Blattspinat mit gekochtem Ei und Salzkartoffeln 3,7 Dessert/Obst	Nudelaufbau nach Bolognese Art (Rind) 1,3,9 Dessert/Obst	Hähnchenschnitzel Wiener-Art mit steirischem Kartoffelsalat 1,3,7 Dessert/Obst	
Mittwoch	Bio-Tortellini mit Gemüse-Rahmsauce 1,3,7 Dessert/Obst	Königsberger Klopse vom Kalb mit Kartoffeln und Gemüse 1,7 Dessert/Obst	Zwei Butter Maiskolben mit Kräuterbaguette 1,7 Dessert/Obst	
Donnerstag	Vegetarische Bällchen mit Tomatensauce und Reis 1,3,6 Dessert/Obst	Penne mit Kürbis-Hähnchensauce 1,7 Dessert/Obst	Backfischbrötchen mit Salat, Tomate und Röstzwiebeln 1,3,7 Dessert/Obst	
Freitag	Hörnchennudeln mit Soja-Bolognese 1,6,9 Dessert/Obst	Rinder-Hamburger im Brötchen mit Tomaten-Gurke und Ketchup dazu Kartoffelwedges 1,10,11 Dessert/Obst	Kalte Pizzarolle mit Mozzarella und Eisbergsalat mit Sylter Dressing Dessert/Obst	

1= Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
 3= Eier
 5= Erdnüsse
 7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 9= Sellerie
 11= Sesamsamen
 13= Lupinen

2= Krebstiere
 4=Fisch
 6= Soja
 8= Schalenfrüchte und Nüsse
 10= Senf und Senfprodukte
 12= Schwefeldioxid und Sulfite
 14= Weichtiere