

Johannes-Brahms-Gymnasium

Speiseplan vom 17.02. bis 21.02.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 kalt	Salatbuffet
Montag	Kalbsfleischbällchen in Schnittlauchsauc mit Blumenkohl und Penne 1,3,7,9,10 Dessert/Obst	Geflügel-Wurstgulasch mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Reis Dessert/Obst	Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella, getrockneter Tomate, Oliven mit Ciabattabrötchen Dessert/Obst	
Dienstag	Spätzle mit Rahmchampignons 1,3,7 Dessert/Obst	Hähnchenschenkel am Knochen mit Karotten-Petersiliengemüse und Kartoffeln 7 Dessert/Obst	Wraps mit Putenbrust, Eisbergsalat, Mais und Kräutersauce 1,3,7 Dessert/Obst	
Mittwoch	Bio-Gnocchi mit Tomatenragout und Mozzarellawürfeln 1,3,7 Dessert/Obst	Geflügelhackbällchen in Gemüsesauce mit Risi-Bisi 1,3,7,10 Dessert/Obst	Lauchkuchen vom Blech mit Kräuterdipp und kleinem Salat 1,7 Dessert/Obst	
Donnerstag	Vollkornnudeln mit Käse-Kräutersauce 7,10 Dessert/Obst	Putengulasch mit Paprika und Gabelspaghetti 1,3 Dessert/Obst	Chefsalat mit Mais, Zwiebeln, gekochtem Ei, Putenschinken und Brötchen 3 Dessert/Obst	
Freitag	Schupfnudelpfanne mit Mais, Bohnen und Paprika in Kräutersauce 1,3,7 Dessert/Obst	Kibbeling – Seelachsfilet im Backteig mit Erbsen und Béchamelkartoffeln 1,4,7 Dessert/Obst	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat 1,4,7,10 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