



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



Johannes-Brahms-Gymnasium

Speiseplan vom 24.02. bis 28.02.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 kalt	Salatbuffet
Montag	Nudeltasche gefüllt mit Spinat und Ricotta in Cocktail-Tomatensauce 1,3,7 Dessert/Obst	Putenfleischkäse mit Tomaten-Paprikasauce und Reis 1 Dessert/Obst	Gemüse-Nuggets mit Gemüse-Kartoffelsalat 1,9,10 Dessert/Obst	
Dienstag	Gabelspaghetti mit Paprika-Sahnesauce 1,7 Dessert/Obst	Hähnchen-Champignon-Ragout mit Reis, Eisbergsalat und Joghurt-Dressing 7,10 Dessert/Obst	Geflügel-Wiener mit Nudelsalat 1,3,7,9 Dessert/Obst	
Mittwoch	Vegetarische Burger im Vollkornbrötchen mit Gurke, Tomate und Kräuterquark, dazu Kartoffelwedges 1,3,7,9,10 Dessert/Obst	Geflügelbällchen in Cockailtomatensauce und Vollkornnudeln 1,3,7,10 Dessert/Obst	Gemischter Salat mit Feta, Oliven, Tomaten, Champignons und Brötchen 12,10,7 Dessert/Obst	
Donnerstag	Bio-Penne mit Cockailtomatensauce und Emmentaler Käse 1 Dessert/Obst	Kalbsgulasch mit Brechbohnen und Butterkartoffeln 7 Dessert/Obst	Tomaten-Mozzarella-Salat mit Baguettebrötchen 1,7 Dessert/Obst	
Freitag	Seelachsfilet auf Wirsing-Rahmgemüse und Kartoffeln 1,7 Dessert/Obst	Mini Hähnchenschnitzel „Natur“ mit Erbsen und Wurzelgemüse und Béchamelkartoffeln 7 Dessert/Obst	Eiersalat mit Brötchen 1,3,7 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