



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



Johannes-Brahms-Gymnasium

Speiseplan vom 16.03. bis 20.03.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 kalt	Salatbuffet
Montag	Vegetarisches Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelpüree, Blattsalat und Zitronendressing 1,3,7,9 Dessert/Obst	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti 1,3 Dessert/Obst	Tortellini-Salat mit Gemüse, gebratenen Putenbruststreifen und Brötchen 1,2,7 Dessert/Obst	
Dienstag	Bio-Penne mit Tomaten-Fetakäse-Sauce 1,7 Dessert/Obst	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Tomatensalat 1,4,7 Dessert/Obst	Wrap gefüllt mit Tomate und Mozzarella 1,7 Dessert/Obst	
Mittwoch	Hörnchennudeln mit Soja-Bolognese 1,6,9 Dessert/Obst	Hähnchencurry mit Früchten und Reis 7 Dessert/Obst	Rinderfrikadellen mit Kartoffelsalat und Ketchup 1,3,7,10 Dessert/Obst	
Donnerstag	Ofen-Röstkartoffeln mit Sour-Creme und gemischtem Salat und Dressing 7 Dessert/Obst	Gabelspaghetti mit Käse-Puten-Schinkensauce 1,3,7 Dessert/Obst	Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing Hähnchenbruststreifen und Brötchen 1 Dessert/Obst	
Freitag	Vollkornnudeln mit Pesto-Rahmsauce und Karottenwürfel 7,8 Dessert/Obst	Paniertes Geflügelschnitzel mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree 1,7 Dessert/Obst	Fischfrikadelle mit Nudelsalat 1,3,4,10 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