



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



Johannes-Brahms-Gymnasium

Speiseplan vom 23.03. bis 27.03.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 kalt	Salatbuffet
Montag	Kabeljaufilet in Eihülle auf Tomaten-Ratatouille und Kartoffeln 1,3,4 Dessert/Obst	Gabelspaghetti mit Rinderbolognese und Parmesan 7 Dessert/Obst	Quiche Loraine vegetarisch mit kleinem Salat 1,3,7 Dessert/Obst	
Dienstag	Gemüsesuppe mit Vollkornbrötchen 1,9 Dessert/Obst	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis 7,9 Dessert/Obst	Alaska-Seelachs-Backfisch mit buntem Gemüse- Nudelsalat 1,3,4,7 Dessert/Obst	
Mittwoch	Vegetarisches mildes Gemüse-Chili mit Baguettebrötchen 1 Dessert/Obst	Geflügel-Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree, Ketchup 7,9,10 Dessert/Obst	Tortilla aus Kartoffeln und Ei mit Knoblauchdipp und Tomaten-Oliven-Salat Dessert/Obst	
Donnerstag	Maultaschen mit bunter Gemüsesauce 1,3,9,10 Dessert/Obst	Mini-Frikadelle vom Rind mit Kartoffelpüree und Gurkensalat 1,3,7,10 Dessert/Obst	Glasnudelsalat mit Paprika, Karotten, Sprossen, Frühlingszwiebeln und Erbsen, dazu Brötchen Dessert/Obst	
Freitag	Gabelspaghetti mit Sojabolognese 1,6,9 Dessert/Obst	Hähnchenschnitzel nach „Wiener Art“ mit Erbsen, dazu dunkle Rahmsauce und Kartoffeln 1,3,7 Dessert/Obst	Geflügelwiener mit Senf und Essig-Öl-Kartoffelsalat 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