

SPEISEPLAN GYMNASIUM

März 2020



Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03.2020	I	Reiseintopf <small>F1,J,6</small> mit Hühnerfleisch und feinem Gemüse, Brötchen, Pudding	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut ⁵ Kartoffelpüree, Senf <small>a1,F1</small>	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Rohkostsalat <small>a1,g1,J</small>	gemischter Gulasch mit Butternudeln und Gurkensalat <small>a1,g1,F</small>	Currywurst <small>a1,F,g1</small> mit Curryketchupsoße dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat
	II	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Rahmsoße, Kartoffeln dazu Pudding <small>a1,c,g1</small>	Vollkornnudeln mit Tomatensoße dazu Chinakohl mit Dressing <small>a1,g1,F</small>	gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Naturreis, Obst <small>a1,c,F1</small>	Reisbrei mit Zucker und Zimt dazu Pfirsiche <small>a1,g</small>	Gedünsteter Seelachs Dillsoße dazu Salzkartoffeln Karottensalat <small>10,5,a1,F,g1</small>
06.03.2020	III	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>
	I	Brechbohneintopf mit Kasselerfleisch Vollkornbrot, Joghurt <small>a1,I,F</small>	Schitzel vom Schwein mit Soße, Blumenkohl dazu Kartoffeln <small>a1,c,g1,J</small>	Eierpaddy mit Rahmenspinat, Kartoffeln dazu Obst <small>a1,F,g1</small>	Vors. Blumenkohlcremsuppe 3 Eierkuchen mit Apfelnus <small>a1,F,g:</small>	Rinderschmorbraten Soße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse, Kartoffeln <small>a1,F,g1,J</small>
09.03.2020	II	2 Gemüsebällchen mit Tomatensoße und bunte Nudeln, Joghurt <small>a1,F,g1,J</small>	Fischragout Gemüsestreifen in Senfsoße Naturreis, Obst <small>a1,F,g1,J</small>	Schweingulasch mit Rahmensoße, Spiralen Wachsbohnenensalat <small>a1,g</small>	Bratklopse mit Soße und Rotkohl und Salzkartoffeln <small>a1,c,F,g1,J</small>	Seelachsfilet paniert Senfsoße, Kartoffeln und Rohkostsalat <small>a1,c,F,g1</small>
	III	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>
16.03.2020	I	Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse Roggenbrötchen, Pudding <small>a1,F,g1</small>	Zucchinipfanne Gehacktes, Zucchini, Tomaten, dazu Nudeln, Obst <small>a1,F1</small>	Vorsuppe Kartoffelcremesuppe 2 Hefeküßle mit heißen Zimtolaunen <small>a1,c,g</small>	Krautgulasch mit Petersilienkartoffeln dazu Obst <small>a1,F1</small>	Putenbraten mit Erbsengemüse, Soße dazu Kartoffelpüree <small>a1,F,g1,J</small>
	II	Gemüsefrakadelle mit Rahmsoße, Kartoffeln dazu Pudding <small>a1,F,g1,J</small>	1 Backfischhappen Senf-Kräuter-Soße, Kartoffeln dazu Balkansalat <small>a1,c,g1</small>	2 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln Rote Beete Salat <small>10,5,a1,c,F,g1</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Obst <small>a1,c,F,g1,J</small>	Fischburger Petersiliensoße, Kartoffelpüree, Bohnenalat <small>a1,c,F,g1</small>
20.03.2020	III	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>	Salatplatte mit verschiedenen Beilagen, Dress. Brötchen <small>a1,c,g1,X</small>

Bitte wenden !!

SPEISEPLAN GYMNASIUM

23.03.2020	I	Erbseintopf ^{9,a1,F,I} Kasselerfleisch, Kartoffelwürfel Vollkornbrot, Quarkspese	Vorsuppe Nudelsuppe 4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{a1}	Hähnchenbrust Piccata mit Käseparade, Tomatensoße Spaghetti, Rohkostsalat ^{a1,g,F,I}	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce dazu Obst ^{a1,g}	Gehacktesoße Champignons, Gabelspaghetti Gurkensalat ^{a1,F,G,I}
	II	Käsetortellini mit Käsesoße dazu Chinakohl mit Dressing, Quarkspese ^{a1,I,F}	gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce dazu Pariser Karotten, Kartoffeln, Obst ^{a1,I,F}	Reissuppe mit Eierstich Gemüse- und Reiselinlage Brötchen, Obstsalat ^{a1,C,F,G,I}	Paprikarahmschnitzel Paprikarahmsauce dazu Naturreis dazu Farmersalat ^{a1,C,F,G,I}	gedünsteter Seelachs in Dillsauce mit Salzkartoffeln Karottenrohkost ^{5,a1,C,F,G,I}
27.03.2020	III	Salatplatte mit verschiedenen Belegen, Dress.Brötchen ^{a1,C,G,I,L,X}	Salatplatte mit verschiedenen Belegen, Dress.Brötchen ^{a1,C,G,I,L,X}	Salatplatte mit verschiedenen Belegen, Dress.Brötchen ^{a1,C,G,I,L,X}	Salatplatte mit verschiedenen Belegen, Dress.Brötchen ^{a1,C,G,I,L,X}	Salatplatte mit verschiedenen Belegen, Dress.Brötchen ^{a1,C,G,I,L,X}
	I	Hühnerfrikasee holländische Soße, Gemüse- reis, Joghurt ^{a1,I,F,G}	Panierter Schnitzel Soße, Kartoffeln, Rohkostsalat ^{a1,F,G,I}			
30.03.2020	II	Frischer Möhreintopf mit Petersilie, Kartoffeln, Brötchen, Joghurt ^{a1,F,G}	Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Käse überbacken dazu Obstsalat ^{a1,I,F,C}			
	III	Salatplatte mit verschiedenen Belegen, Dress.Brötchen ^{a1,C,G,I,L,X}	Salatplatte mit verschiedenen Belegen, Dress.Brötchen ^{a1,C,G,I,L,X}			
31.03.2020	III					

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Geschmacksverstärker
- 4) mit Phosphat

- 5) mit Süßungsmitteln
- 6) mit Antioxidationsmitteln
- 7) gewachst
- 8) kann Gräten enthalten

- 9) mit Nitritpökelsalz
- 10) gebunden mit Lohanniskeim-
mehl oder Quarkermehl

Allergene:

A= Gluten
a1= Weizen
a2= Roggen
a3= Gerste
a4= Hafer

B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja

G= lactose
h1= Milch
h2= Haselnüsse
h3= Wallnüsse
h4= Kaschunüsse

h5= Pecannüsse
h6= Paranüsse
h7= Pistazien
h8= Macadamia
I= Sellerie

J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von
Allergenen enthalten

Hotline für zu-und Abbestellungen : Tel. 03621 / 5144612 o. 613 Fax 03621/ 5144629