

## Albert-Einstein-Gesamtschule Remscheid Monat August 2024

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.07.-02.08.2024 KW 31	Lieblingsgericht	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Vegetarisches Gericht	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
05.08.-09.08.2024 KW 32	Lieblingsgericht	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Vegetarisches Gericht	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
12.08.-16.08.2024 KW 33	Lieblingsgericht	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Vegetarisches Gericht	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
19.08.-23.08.2024 KW 34	Lieblingsgericht	Ferien	Ferien	Gebrautes Pangasiusfilet, leichte Senfsoße, Naturreis und Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Essig-Öl Dressing	Kartoffel-Quark-Ecke <V> mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf "hausgemacht"	Sommergemüse-Eintopf <V> mit Roggenvollkornbrot
	Vegetarisches Gericht	Ferien	Ferien	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Kürbiskernen in einer pikanten Currysoße <V> mit Naturreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate und Essig-Öl Dressing	Brokkolirösti <V> mit Braune Rahmsoße und Kartoffelstampf "hausgemacht"	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Roggenvollkornbrot
	Dessert	Ferien	Ferien	Buttermilchdessert Limette Zitrone	Obstsalat aus Orangen, Ananas, Äpfeln, Melonen und Weintrauben auf Naturjoghurt	Vanilla-Milchpudding mit Schokosoße

26.08.-30.08.2024 KW 35	<b>Liebblingsgericht</b>	Makkaroni auf Spinat-Käse-Soße dazu Eisberg-Maissalat mit Limettendressing	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> auf Balkan Gemüsemix aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika mit Naturreis und Tzaziki	Lachswürfel in Tomatensoße <F> mit Vollkornnudeln und Rohkost mit Möhren und Kohlrabi	Eieromelette <V> mit Erbsen in Helle Cremesoße dazu Salzkartoffeln	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Vollkornbrot
	<b>Vegetarisches Gericht</b>	Gemüseglasch mit Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Erbsen und Kichererbsen in Kräutersoße und Kartoffelstampf "hausgemacht"	Brokkolirösti <V> mit Braune Rahmsoße und Naturreis	Kleine Pellkartoffeln, Kräuter mit Tomatenquark und Rohkost Möhren- und Kohlrabisticks	Vollkorn Dinkel Fusilli mit Tomaten-Zucchini- Soße, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate, Essig-Öl Dressing und Sonnenblumenkernen	Brokkolicremesuppe mit Karottenwürfel und Vollkornbrot
	<b>Dessert</b>	Butterkeks-Milchpudding	Apfel	Naturjoghurt mit Birnenkompott	Banane	Honigmelone

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.