

Albert-Einstein-Gesamtschule Remscheid Monat Juni 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
03.06.-07.06.2024 KW 23	Lieblingsgericht	Vegetarische Kartoffelpfanne <V> mit einem Beilagensalat	Fischstäbchen <F>, Rahmspinat und Kartoffeln	Geflügel-Cevapcici<G> mit Ajvar, Reis und einem Salat	Pasta <V>, Gemüse, Tomatensoße	Hähnchenbrustfilet <G> auf Gemüsereis, Velouté
	Vegetarisches Gericht	Penne-Nudeln, Tomatensoße mit Kräutern, Gemüse	Vegetarische Bolognese <V>, Nudeln und gerösteten Kürbiskernen	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> und einem Brötchen	Reibekuchen "Hausfrauen Art", Apfelmus und ein Beilagensalat	Vegetarischer Bohneneintopf mit einem Brötchen
	Dessert	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)
10.06.-14.06.2024 KW 24	Lieblingsgericht	Fischstäbchen dazu Ofenkartoffeln und ein Beilagensalat	Lahmacun, Tomatensalat und Kräuterquark	Hähnchenbrustfilet "Natur", gebraten, Geflügelrahmsauce, Gemüse, Kartoffeln	Nudeln, Tomatensoße mit Zucchini und Hartkäse gerieben	Rinderhacksteak "Griechische Art" gefüllt mit Rahmfrischkäse <R>, Gemüse, Bratenjus, Langkornreis
	Vegetarisches Gericht	Raviolini Verdura mit Spinat und Karottenfüllung mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V> und Rucolatopping	Kartoffelgratin, Champignonsoße und ein Salat	Spiralnudeln mit Gemüsecurry <V>, Krautsalat mit Paprika	Käsespätzle <V> dazu ein Salat	Gemüse Maultaschen, Velouté und Kartoffeln
	Dessert	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)
17.06.-21.06.2024 KW 25	Lieblingsgericht	Rinderfrikadelle <R>, Bratenjus, Kohlrabi und Kartoffeln	Chicken Haxen <G>, Möhren-Fenchelgemüse mit Curry und Dill, Langkornreis	Kibbelinge aus Alaska-Seelachs in einer Petersilienpanade <F> mit Kartoffelsalat und Remoulade	Geflügelbratwurst mit Currysoße und Wedges, Krautsalat mit Paprika	Bandnudeln mit Käsesoße und Salat
	Vegetarisches Gericht	Vollkornnudeln, Tomatensoße	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V>, Soße Type "Vanille"	Blumenkohl-Kartoffelrösti, Tomatensoße, Gemüse dazu Naturreis	Pasta al arrabiata und einem Beilagensalat	Eieromelette <V>, Rahmspinat dazu Kartoffelpüree
	Dessert	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)
24.06.-28.06.2024 KW 26	Lieblingsgericht	Rinderfrikadelle <R>, Tomatensoße, Pommes frites und Salat	Schupfnudelpfanne mit Blattspinat und Bio Hirtenkäse <V>, Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Herzhaftes Rindergulasch <R> mit Möhren und Kartoffeln	Vegetarische Kartoffelsuppe <V>, Mehrkornbrötchen	Spaghetti mit Hähnchenbolognese <G> und Hirtenkäse
	Vegetarisches Gericht	Pizza-Schnitte "Margherita" <V>, Beilagensalat	Rührei <V> mit Kohlrabi-Karottengemüse in Kräutersoße und Kartoffeln	Spiralnudeln mit Veggi Bolognese und Rohkost	Linsen-Gemüse-Kartoffeleintopf <V>, Mehrkornbrötchen	Blumenkohl-Brokkoli "naturell" mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln
	Dessert	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)	Obst der Saison oder Dessert (kann alle Allergene enthalten)

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