

Rabanus Maurus Gymnasium Monat März 2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03.-06.03.2020 KW 10	Menü A	Tortellini Verdi Formaggio mit Käsesoße Carbonara Art <G>	Geflügelbratwurst <G> mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	Alaska Seelachs in Zitronen-Kräutersoße mit Langkornreis und Brokkoli	Vegetarische Erbsensuppe <V> mit Mehrkornbrötchen
	Menü B	Tortellini Verdi Formaggio mit Tomatensoße "Italia" <V>	Eieromelette "Natur" <V> mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	Nudel-Brokkoli-Auflauf <V>	Tomatensuppe mit Mehrkornbrötchen
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Pfirsich Joghurt
09.03.-13.03.2020 KW 11	Menü A	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln und naturelle Möhren "Hausfrauen Art", dazu braune Rahmsoße	Geflügelfrikadelle <G> mit Langkornreis und Buttergemüse "naturell", dazu braune Rahmsoße	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> mit Vanillesoße
	Menü B	Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse, dazu braune Rahmsoße	Milchreis <V> mit heißen Kirschen	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)	Vegetarische Frühlingssuppe mit Langkornreis und asiatischer Gemüesoße süß-sauer
	Dessert	Vanillepudding	Frischobst	Frischobst	Frischobst
16.03.-20.03.2020 KW 12	Menü A	Hähnchen Cordon Bleu mit Salzkartoffeln und Möhren in Sahnesoße	Fischfrikadelle mit Langkornreis und Buttergemüse "naturell", dazu Dillrahmsoße	Aktionsgericht: Raviolini Verdura mediterran mit gebratenen Hähnchenstreifen in Paprikarahmsoße <G>	Nudelaufguss mit Thunfisch-Tomaten-Soße <F>
	Menü B	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmark	Gemüsenuggets <V> mit Kräuterkartoffeln und Kräuterquark	Aktionsgericht: Chinanudeln mit asiatischen Gemüse und Currysoße <V>	Riesen-Rösti "vegetarisch" <V> mit Sour Creme
	Dessert	Frischobst	Fruchtjoghurt Heidelbeere	Frischobst	Frischobst
23.03.-27.03.2020 KW 13	Menü A	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe <V> mit einem Mehrkornbrötchen	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Spaghetti und geriebenem Gouda	Alaska-Seelachsfilet im Kartoffelmantel mit Langkornreis und Erbsen in leichter Soße	Geflügelbällchen in Rahmsoße <G> mit Kartoffelpüree und Rotkohl
	Menü B	Gemüse-Kartoffel-Rösti <V> mit Kaisergemüse "naturell" und Sauce à la Hollandaise	Vegetarische Bolognese <V> mit Spaghetti und geriebenem Gouda	Falafel Kichererbsen Bällchen mit Langkornreis und Käsesoße	Gemüse Vollkorn Bratling mit Kartoffelpüree und Rotkohl
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Schokoladenpudding mit Sahne	Frischobst
30.03.-03.04.2020 KW 14	Menü A	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G> mit Naturreis	Rinderfrikadelle <R> mit Salzkartoffeln und Markerbsen, dazu Bratensoße <R>	Hähnchenbruststreifen mit Vollkornnudeln und Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)
	Menü B	Rote-Linsen-Lasagne mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken <V>	Eieromelette "Natur" <V> mit Salzkartoffeln und Markerbsen, dazu helle Cremesoße	Vollkornnudeln mit Tomaten-Mozzarella- Soße <V> und geriebenem Gouda	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Kirschquark	Frischobst



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

apetito
catering