

Speiseplan

Bertolt-Brecht-Gymnasium



Tag	04.02.19 - 08.02.19	11.02.19 - 15.02.19	18.02.19 - 22.02.19	25.02.19 - 01.03.19
Montag	Pasta mit mediterranem Gemüsesugo (a) Wintersalat Fruchtjoghurt	Gebackenes Fischfilet mit Reis (a,c,g) veggie: gebackener Blumenkohl mit Reis (g) Gurkensalat	Pasta mit Spinat-Frischkäsesauce (a,g) Karottensalat Joghurt (g)	Tomatencremsuppe mit Baguette (a,g) Grießbrei mit Beersauce (a,g)
Dienstag	Brezknödel mit Rahmschwammerl (a,c,g) Gurkensalat	Pasta mit Tomatensauce und Reibekäse (a,g) Wintersalat Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf Milchreis mit Früchten (g)	Gemüseauflauf (g) Wintersalat Bananen-Smoothie (g)
Mittwoch	Fischfilet in Kräuter-Zitronen-Sauce mit Reis (g) veggie: Gebackener Schafskäse mit Reis (a,c,g) Gemüsesticks Obst	Karottensuppe mit Bauernbrot (a,g) Schokoladenkuchen (a,c,g)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a,c,g) Wintersalat	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei (a,c,g) veggie: Gemüseplanzerl mit Kartoffelbrei (a,c,g) Früchtequark (g)
Donnerstag	Lasagne Bolognese mit Rinderhack (a,g) veggie: Veggielasagne (a,g) Wintersalat	Asiatische Gemüsepfanne mit Glasnudeln Vanille-Pudding (a,g)	Rindergulasch mit Paprika und Reis veggie: Paprikagulasch mit Reis Gurkensalat	Putengyros mit Reis und Tsatsiki (g) veggie: gebackene Zucchini mit Reis und Tsatsiki (a,g)
Freitag	Bayern Burger Warmer Leberkäse und Spiegelei in der Laugensemmel (a,c,g) veggie: Veggie-Burger (a,c,g) Obst	Tortilla Wraps gefüllt mit Hackfleisch (Rind), Bohnen, Tomaten (a) veggie: Tortilla-Wraps mit Gemüsefüllung Obst	Nudelsuppe mit Gemüse und Bauernbrot (a) Apfelkuchen (a,c,g)	Schinkennudeln mit Ei veggie: Pasta mit Zucchini in Zitronensauce (a,g) Gurkensticks Obst

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere u. Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Erzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte, (Mandeln, Haselnüsse, Cashew, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesam und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Erzeugnisse

Preis pro Gericht: 4,50 Euro. Wir kochen täglich frisch und verwenden keinerlei Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Für Vegetarier täglich ein vegetarisches Gericht erhältlich, Nahrungsmittelunverträglichkeiten einzelner Schüler werden auf Wunsch berücksichtigt.