

Speiseplan

Bertolt-Brecht-Gymnasium



Tag	08.10.18 - 12.10.18	15.10.18 - 19.10.18	22.10.18 - 26.10.18	29.10. - 02.11.18
Montag	Pasta mit Tomatensauce geriebener Käse (g) Herbstlicher Salat mit Balsamicodressing Schokopudding (a,g)	Gnocchi mit Kürbis-Sahnesauce (a,g) Herbstsalat mit Nüssen Obst	Nudelsuppe mit Putenwiener dazu Bauernbrot (a) Kirschkuchen (a,c,g)	Ferien
Dienstag	Pizzabaguette mit Salami, Paprika und Mozzarella überbacken (a,g) veggie: ohne Salami Karotten-Apfelsalat Vanillequark (g)	Gebackener Fisch mit Kartoffelpüree (a,c,g) veggie: überbackener Blumenkohl mit Kartoffelpüree Gurkensticks Obstsalat	Griechische Kartoffeln in Tomatensauce mit Fetakäse (g) Karottensalat mit Sonnenblumenkernen Bananensmoothie (g)	Ferien
Mittwoch	Putengyros mit Reis Tsatsiki (g) veggie: Gemüsecurry mit Reis Gemüsesticks Obst	Tomatencremesuppe mit Knusperwürfel (a,g) Milchreis mit Zwetschgenkompott	Lasagne Bolognese (a,g) veggie: Kartoffelauflauf Herbstlicher Salat Apfelmus mit Zimt und Crunchy (a)	Ferien
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Putenwiener veggie: ohne Wiener Grießschnitten mit Beersauce (a,c,g)	Cous-Cous-Pfanne mit Hähnchen, Karotten und Joghurtsauce (a,g) veggie: Cous-Cous-Karottenpfanne Eisbergsalat Orangencreme (g)	Herbstliches Risotto (a,g) Gemüsesticks Mousse au Chocolat (g)	Ferien
Freitag	Bayern-Burger Leberkäse in der Laugensemmel mit Spiegelei, Röstzwiebln und Essiggurke (a,c,g) veggie: Veggieburger Vanillepudding (a,g)	Mexico Pasta mit Mais, Paprika, Nachos (a) Herbstsalat Fruchtjoghurt (g)	Chili con Carne mit Nachochips und Baguette (a) veggie: Chili sin Carne Obst	Ferien

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.