



KW 24: 10.06. - 14.06.2024

Gesamtschule Rodenkirchen

	Menü 1		Menü 2		Pasta-Teller	Salat-Teller
Montag	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken 1, 3, 7 Romanobohnen "natur"	149 kcal*	Vegetarische Ravioli mit Spinat-Käse- Füllung in Tomatensauce 1, 1a, 7 Fingermöhren "natur"	86 kcal*	Pasta 1 Tomatensauce 1 Salat mit Dressing 1, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Dienstag	Vegane Linsen- Bolognese mit Bio-Tomaten (Bio), roten und braunen Linsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Leinsamen 1, 9 Pasta 1	100 kcal*	Rindfleisch-Bolognese mit Bio-Tomaten Bio, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln 1,9 Vollkornreis	92 kcal*	***	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Mittwoch	3 vegetarische Fischstäbchen auf Reisbasis 1, 1a Kartoffelpüree 7, c Rahmspinat 1, 7	64 kcal*	Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 Kräutersauce 1, 7 Langkornreis Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10	99 kcal*	Pasta 1 Karottencremesauce 1, 7 Salat mit Dressing 1, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Donnerstag	Milchreis 7 Kirschkompott "kalt"	92 kcal*	Veganer Linseneintopf mit Bio-Kartoffel- würfeln Bio, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9 eine Scheibe Mehrkornbrot 1, 1a, 1b, 1c, 1e, 11	66 kcal*	Pasta 1 Paprikarahmsauce 1, 7 Salat mit Dressing 1, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Freitag	Vollkorn-Pasta 1 Käsesauce 1, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10	103 kcal*	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Tzaziki 1, 3, 7 Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing 10	114 kcal*	***	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

Übersicht der Hauptallergene und Zusatzstoffe: siehe Extra-Aushang

