

## Albert-Einstein-Gesamtschule Remscheid Monat Mai 2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
01.05.-05.05.2023 KW 18	<b>Lieblingsgericht</b>	Tag der Einheit	Geflügel-Cevapcici<G> mit Ajvar, Reis und einem Salat	Pasta <V> mit Zucchini und Tomatensoße	Hähnchenbrustfilet <G> auf Gemüsereis, Velouté	Vegetarische Kartoffelpfanne <V> mit einem Beilagensalat
	<b>Vegetarisches Gericht</b>	Tag der Einheit	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> und einem Brötchen	Reibekuchen "Hausfrauen Art", Apfelmus und ein Beilagensalat	Vegetarischer Bohneneintopf mit einem Brötchen	Penne-Nudeln mit Tomatensoße und Kräutern <V> dazu Gemüse
	<b>Dessert</b>	Tag der Einheit	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)
08.05.-12.05.2023 KW 19	<b>Lieblingsgericht</b>	Pasta, Frühlingszwiebelsoße, Käse ein kleiner Blattsalat	Crunchy Chicken-Burger mit Pommes frites	Geflügelbratwurst <G> an Rahmerbsen und Kartoffeln	Chicken Nuggets aus Hähnchenbrust-Formfleisch, Sweet Chili-Soße, Pommes frites, Beilagensalat	Chili con Carne vom Rind <R>, Kartoffeln und ein Beilagensalat
	<b>Vegetarisches Gericht</b>	Erbsensuppe vegetarisch <V>, Mehrkornbrötchen	Spitzkohleintopf <V> und ein Mehrkornbrötchen	Falafelbällchen <V> mit Champignonsoße, Kartoffeln und einem Salat	Vegetarischer Nudelaufguss <V>, Tomatensoße und Salat	Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt <V> in Sauerrahmsoße und ein Salat
	<b>Dessert</b>	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)
15.05.-19.05.2023 KW 20	<b>Lieblingsgericht</b>	Lahmacun gefüllt Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Mais und Kräuterquark	Hähnchen-Brustfilet Knuspermantel, Geflügelrahmsoße, Ratatouille, Kartoffeln	Nudeln dazu Tomatensoße <V> mit Zucchini und Hartkäse gerieben	Christi Himmelfahrt	Unterrichtsfrei
	<b>Vegetarisches Gericht</b>	Kartoffelgratin, Champignonsoße und ein Salat	Spiralnudeln mit Gemüsecurry <V>, Krautsalat mit Paprika	Käsespätzle <V> dazu ein Salat	Christi Himmelfahrt	Unterrichtsfrei
	<b>Dessert</b>	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)	Christi Himmelfahrt	Unterrichtsfrei
22.05.-26.05.2023 KW 21	<b>Lieblingsgericht</b>	Rinderfrikadelle <R>, Bratenjus, Kohlrabi und Kartoffeln	Hähnchenkeulen mit Gemüsecurry <V> und Reis	Kibbelinge aus Alaska-Seelachs in einer Petersilienpanade <F> mit Kartoffelsalat und Remoulade	Geflügel-Currywurst in Tomatensoße <G> und Wedges, Krautsalat mit Paprika	Bandnudeln mit Käsesoße und Salat
	<b>Vegetarisches Gericht</b>	Vollkornnudeln mit Tomatensoße <V>	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> dazu Vanillesoße	Blumenkohl-Kartoffelrösti mit Tomatensoße und Paprikagemüse dazu Naturreis	Gefüllte Pasta mit Tomatensoße <V> und einem Beilagensalat	Eieromelette <V> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree
	<b>Dessert</b>	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)

29.05.-02.06.2023 KW 22	<b>Lieblingsgericht</b>	Pfingsten	Pfingstferien	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit einem Mehrkornbrot und Rohkost	Spaghetti mit Hähnchenbolognese <G> und Hirtenkäse	Rinderfrikadelle <R> mit Tomatensoße, Pommes frites und Salat
	<b>Vegetarisches Gericht</b>	Pfingsten	Pfingstferien	Linsen-Gemüse-Kartoffeleintopf <V>, Mehrkornbrötchen	Blumenkohl-Brokkoli "naturell" mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	Pizza-Schnitte "Margherita" <V>, Beilagensalat
	<b>Dessert</b>	Pfingsten	Pfingstferien	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation (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.