

594506 Dreikönigsgymnasium in Köln _Neu Monat Februar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.-07.02.2025 KW 6	Menü 1	Rinderbolognese mit Tomaten, Lauch und Möhren <R> auf Nudeln	Geflügel Cevapcici <G> mit Paprikadip, Risi-Bisi und Krautsalat mit Paprika	Alaska-Seelachsschnitte, natur, gebraten, <F>, Velouté, Erbsen und Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Chicken-Nuggets aus Hähnchenbrust-Formfleisch <G> auf einer Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Tomaten dazu Kräuter-Joghurtsoße
	Menü 2 vegetarisch	Brokkoli in Käsesoße <V> dazu Salzkartoffeln	Schupfnudeln <V> in Helle Rahmsoße dazu Erbsen und geriebenen Käse	Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> dazu ein Baguette Brötchen
	Salatteller	"Salat Bowl" mit Eisberg, Tomaten, Möhren, Paprika, Gurken, Bulgur-Curry-Salat, Balsamico-Dressing und Baguette Brötchen	Bunter Salat mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika und Ei, American Dressing und Baguette Brötchen	Salatbowl "Thunfisch" mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Thunfisch und Ei <F> dazu Baguette Brötchen	Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Gurkensalat in Rahm und Krautsalat dazu ein Baguette Brötchen
	Dessert	Kirschjoghurt	frisches Obst	Waldfrucht Joghurt	Pfirsich-Maracuja-Joghurt
10.02.-14.02.2025 KW 7	Menü 1	Hühnerfleisch <G> in Gemüse-Tomatensoße dazu Fusilli und geriebenen Käse	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G> auf Kohlrabirahmgemüse dazu Kartoffelpüree	Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> auf Dillsoße dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Chili con Carne mit Rinderhack <R> mit Langkornreis dazu Eisberg-Gurkensalat und Joghurt-Kräuter Dressing
	Menü 2 vegetarisch	Eieromelette <V> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Penne auf Käsesoße dazu Rote Bete Bacon, Chinakohl- Möhrensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	Geschnetzeltes mit Maiskölbchen, Blumenkohl, Paprika und Soja <V> dazu Langkornreis und Mais-Tomatensalat mit Joghurdressing	überbackene Kartoffeln <V> dazu Rahmgemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen
	Salatteller	Salatteller mit Eisberg, Gurke, Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln und Peperoni <V> dazu Joghurt-Kräuter Dressing und Baguette Brötchen	Salatbowl "Herbst" mit Feldsalat, bunten Möhren, Rotkraut, Tomaten und Gurken dazu Joghurt-Kräuter Dressing und Baguette Brötchen	"Green Bowl" mit Erbsen, Mozzarella, Kürbiskernen, Melone und Gurken, Joghurt Dressing Sylter Art, Baguette Brötchen	Bunter Salat mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Paprika dazu "Gemüse-Köttbullar", French Dressing und Baguette Brötchen
	Dessert	Joghurt Erdbeer	Honigmelone	Joghurt Vanille	Butterkeks-Milchpudding
17.02.-21.02.2025 KW 8	Menü 1	Käsesoße "Carbonara Art" mit Putenformschinken und Erbsen <G> dazu Pasta	Rinderfrikadelle <R> auf Tomatenragout dazu Penne	Fischstäbchen <F> auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Chicken-Nuggets aus Hähnchenbrust-Formfleisch <G>, Tomatenrahmsoße dazu Bunte Spiralnudeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art
	Menü 2 vegetarisch	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelkompott dazu Eisberg-Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	Gemüsegulasch mit Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Erbsen und Kichererbsen, Cremesoße à la Hollandaise dazu Salzkartoffeln	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Erbsen in Rahm und Salzkartoffeln	Vegetarische Bolognese <V> auf Fusilli dazu Eisberg-Tomatensalat mit Joghurt Dressing Sylter Art
	Salatteller	Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Eisberg, Krautsalat und Käse <V> mit Italienisches Dressing dazu ein Baguette Brötchen	"Power Bowl" mit Quinoa, Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais mit Dressing "Sylter Art", Baguette Brötchen	"Hip Hop Salat" bunter Blattsalatmix mit Chinakohl, Möhren, Maiskörner, Eisberg, Endivien, Tomaten, Gurken und Kidneybohnen, American Dressing, Baguette Brötchen	"Salat Bowl" mit Eisberg, Tomaten, Möhren, Paprika und Gurken, grüne Oliven, French Dressing und Baguette Brötchen
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Butterkeks-Milchpudding	Mandarinen-Joghurt	Apfelkompott

24.02.-28.02.2025 KW 9	Menü 1	Rinderbolognese <R> auf Spiralnudeln	Hähnchenbruststreifen <G> auf Gemüse-Reis aus Mais, Paprika und Erbsen dazu Paprikamark-Dip	"One Pot Nudeln" mit Fusilli, Tomatensoße, Möhren und Lauch dazu Thunfisch <F>, geriebenen Käse, Eisberg-Maissalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Geflügel-Leberkäse <G>, Sauerkraut ohne Speck, Kartoffelpüree, Senf	
	Menü 2 vegetarisch	Pfannengemüse "Asiatische Art" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Soße <V> dazu Langkorreis	Grünes Trio aus Prinzessbohnen, Brokkoli und Erbsen mit Käsesoße und Salzkartoffeln	Buntes Champignon-Ragout mit Erbsen und Karotten auf Penne dazu Rohkost aus Gurke, Möhren und Kohlrabi	Spinatspätzle auf Käse-Karottensoße	
	Salatteller	"Salat Bowl" mit Eisberg, Tomaten, Möhren, Paprika, Gurken, Bulgur-Curry-Salat, Balsamico-Dressing und Baguette Brötchen	Bunter Salat mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika und Ei, American Dressing und Baguette Brötchen	Salatbowl "Thunfisch" mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Thunfisch und Ei <F> dazu Baguette Brötchen	Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Gurkensalat in Rahm und Krautsalat dazu ein Baguette Brötchen	
	Dessert	Kirschjoghurt	frisches Obst	Waldfrucht Joghurt	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	

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