

591401 Sekundarschule Drolshagen Monat Februar 2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
31.01.-04.02.2022 KW 5	Tagesgericht	Gebackener Champignonspieß mit Langkornreis, Kräuterdip und Beilagensalat	Klopse vom Schwein in Soße nach "Königsberger Art" <S> mit Langkornreis dazu Markerbsen	Fleischkäse, Bratkartoffeln, Senfsoße	Cordon Bleu vom Schwein an Bratensoße mit Kartoffelkroketten und Familiengemüse	Wir sind wieder am Montag für euch da
	Trendgericht	Brokkoli Nussecke mit Stampfkartoffeln dazu Gemüse	Kartoffel-Gemüse-Gratin <V> und einem Eisbergsalat mit Gurken und Radieschen	Tagliatelle mit Tomatensoße "Italia" <V> und Blattsalat mit Joghurt Dressing	Eierpfannkuchen mit Blaubeeren mit Vanillesoße	
	Salatteller	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	Hip Hop Salat bunter Blattsalatmix mit Tomaten, Gurken, roter Paprika, Croutons und Joghurdressing <V>, Mehrkornbrötchen	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>, Mehrkornbrötchen	Salatteller mit Blattsalaten, Käse- und gekochten Schinken-Streifen dazu American-Dressing mit Vollkornbrötchen	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst	Dessertvariation oder Frischobst	Dessertvariation oder Frischobst	Dessertvariation oder Frischobst	
07.02.-11.02.2022 KW 6	Tagesgericht	Putengeschnetzeltes in Brokkoli-Rahmsoße<G> mit Langkornreis dazu Markerbsen	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Stampfkartoffeln dazu Gemüse	Nudelaufauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße <F> dazu Eisbergsalat mit Gurken und Radieschen	Eierpfannkuchen mit Blaubeeren mit Vanillesoße	Wir sind wieder am Montag für euch da
	Trendgericht	Pizza-Variation, kann alle Allergene enthalten	Penne-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <V>, Blattsalat mit Joghurt Dressing	Hot Dog mit Hot Dog Würstchen, Röstzwiebeln, Senf, Gürkensalat dazu Pommes frites, Tomatenketchup	Geflügelfrikadelle <G> mit Langkornreis dazu Geflügelrahmsoße und Beilagensalat	
	Salatteller	Salatteller mit Thunfisch, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Ei, Mehrkornbrötchen	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>, Mehrkornbrötchen	Hip Hop Salat bunter Blattsalatmix mit Tomaten, Gurken, roter Paprika, Croutons und Joghurdressing <V>, Mehrkornbrötchen	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	
14.02.-18.02.2022 KW 7	Tagesgericht	Schweineschnitzel paniert gebraten an Bratensoße mit Kartoffelkroketten und Familiengemüse	Blumenkohl-Kartoffelrösti <V> mit Stampfkartoffeln dazu Gemüse	Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße<F> mit Langkornreis dazu Markerbsen	Bandnudeln mit Tomatensoße und Blattsalat mit Dressing	Wir sind wieder am Montag für euch da
	Trendgericht	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V>, Apfelmus	Gebackene Hähnchenkeulen Drum Sticks mit Langkornreis dazu Geflügelrahmsoße und Beilagensalat	Spinat-Kartoffel-Gratin <V> und einem Eisbergsalat	Hamburger mit Rinderhacksteak und Eisbergsalat mit Gurke und Tomate dazu Pommes frites, Tomatenketchup, Mayonnaise	
	Salatteller	Salatteller mit Blattsalaten, Käse- und gekochten Schinken-Streifen dazu American-Dressing mit Vollkornbrötchen	Eisbergsalat mit Radieschen und Topping, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	Hip Hop Salat bunter Blattsalatmix mit Tomaten, Gurken, roter Paprika, Croutons und Joghurdressing <V>, Mehrkornbrötchen	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>, Mehrkornbrötchen	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	

21.02.-25.02.2022 KW 8	Tagesgericht	Nürnberger Würstchen <S> an Rahmsoße mit Kartoffelkroketten und Mischgemüse	Brokkoli Nussecke mit Stampfkartoffeln dazu buntes Gemüse	Milchreis <V> mit Erdbeer-Fruchtsoße	Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße <F> mit Langkornreis dazu Erbsengemüse	Wir sind wieder am Montag für euch da
	Trendgericht	Apfelpfannkuchen <V> mit Vanillesoße	Bolognese mit Hähnchenfleisch auf Langkornreis und Beilagensalat	Kartoffel-Gemüse-Gratin <V> mit Eisbergsalat	Pasta Rigatoni mit Tomatensoße und Beilagensalat mit Dressing	
	Salatteller	Salatteller mit Blattsalaten, Käse- und gekochten Schinken-Streifen dazu American-Dressing mit Vollkornbrötchen	Eisbergsalat mit Radieschen und Topping, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	Hip Hop Salat bunter Blattsalatmix mit Tomaten, Gurken, roter Paprika, Croutons und Joghurdressing <V>, Mehrkornbrötchen	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>, Mehrkornbrötchen	
	Dessert	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	

28.02.-04.03.2022 KW 9	Tagesgericht	Rosenmontag	Überraschungessen (kann alle Allergene enthalten)	Paniertes Putenschnitzel <G> an Cremesoße mit Langkornreis dazu Markerbsen	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Stampfkartoffeln dazu Gemüse	Wir sind wieder am Montag für euch da
	Trendgericht	Rosenmontag	Überraschungessen (kann alle Allergene enthalten)	Pizza Variation (kann alle Allergene enthalte)	Penne-Nudeln, Tomatensoße "Italia" <V>, Blattsalat mit Joghurt Dressing, Hartkäse gerieben	
	Salatteller	Rosenmontag	Eisbergsalat mit Radieschen und Eiern, dazu "Baked Potatoe" mit Sourcreme <V>	Salatteller mit Thunfisch, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Ei, Mehrkornbrötchen	Salat mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren <V>, Mehrkornbrötchen	
	Dessert	Rosenmontag	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (kann alle Allergene enthalten)	Dessertvariation oder Frischobst (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.