

594506 Dreikönigsgymnasium in Köln _Neu Monat Mai 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.04.-02.05.2025 KW 18	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	Feiertag	
	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	Feiertag	
	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	Feiertag	
	Dessert	Kirschjoghurt	frisches Obst	Waldfrucht Joghurt	Feiertag	
05.05.-09.05.2025 KW 19	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 Joghurt dressing	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	
12.05.-16.05.2025 KW 20	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	

19.05.-23.05.2025 KW 21	Menü 1	Geflügelbällchen mit Brokkoli, Petersiliensoße und Langkornreis	Hackstippe aus Rinderhack <R> auf Nudeln dazu ein Gemüse-Mix aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style" auf Gemüse-Langkornreis dazu Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Joghurt-Kräuter Dressing	Linseneintopf aus Linsen, Kartoffeln, Sellerie, und Möhren mit Geflügelwürstchenscheiben <G> dazu ein Kaiserbrötchen	
	Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl mit Hollandaise und Käse überbacken <V>, Helle Soße und Salzkartoffeln	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V> dazu Langkornreis und Eisbergsalat mit French-Dressing	Rührei <V> auf Möhren in Rahmsoße dazu Kartoffelpüree	"Gemüse-Köttbullar" aus Erbsen, Mais, Möhren und Grünkohl <V> auf Penne mit Tomaten-Käsesoße	
	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	

26.05.-30.05.2025 KW 22	Menü 1	Geflügelbällchen mit Brokkoli, Petersiliensoße und Langkornreis	Hackstippe aus Rinderhack <R> auf Nudeln dazu ein Gemüse-Mix aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style" auf Gemüse-Langkornreis dazu Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Joghurt-Kräuter Dressing	Feiertag	
	Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl mit Hollandaise und Käse überbacken <V>, Helle Soße und Salzkartoffeln	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V> dazu Langkornreis und Eisbergsalat mit French-Dressing	Rührei <V> auf Möhren in Rahmsoße dazu Kartoffelpüree	Feiertag	
	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	Feiertag	
	Dessert	Joghurt Erdbeer	Honigmelone	Joghurt Vanille	Feiertag	

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