

## Schulzentrum Königswinter Monat April 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.04.-05.04.2024 KW 14	<b>Stammessen</b>	Osterferien	Osterferien	Osterferien	Osterferien
	<b>Veggi</b>	Osterferien	Osterferien	Osterferien	Osterferien
	<b>Low Budget</b>	Osterferien	Osterferien	Osterferien	Osterferien
	<b>Dessert</b>	Osterferien	Osterferien	Osterferien	Osterferien
08.04.-12.04.2024 KW 15	<b>Stammessen</b>	Pizza Variation (Allergene auf Anfrage) mit einem Salat	Gemüselasagne <V>, Beilagensalat	Tagliatelle mit Wildlachswürfel <F> und Rucola in einer Velouté und ein kleiner Salat	Bunte Gemüse-Nudel-Pfanne <V>, Bauernsalat mit Feta
	<b>Veggi</b>	Gefüllte Raviolini Formaggio mit Spitzkohl in Käsesoße <V>	Milchreis mit Erdbeer-Fruchtsoße	Makkaroni-Käse-Auflauf mit Erbsen <V>, Blattsalate mit French Dressing	Linsenbällchen <V>, Kräuterquarkdip, Gemüsebulgur mit Paprika, Porree und Käse <V>
	<b>Low Budget</b>	Vollkorn Fusilli mit Kräuterrahmsoße	Bunter Salatteller mit Vollkornbrötchen	Basmatireis mit asiatischem Currygemüse und Mango, Rohkost Salatgurke	Bunter Salatteller mit Vollkornbrötchen
	<b>Dessert</b>	Joghurt Natur	Weintrauben hell	Obstsalat	Orangenquark mit Bananen und Haselnüssen
15.04.-19.04.2024 KW 16	<b>Stammessen</b>	Linseneintopf mit Geflügelwürstchen <G>, Mehrkornbrötchen	Gebratene Nudeln mit Gemüse und Eierflocken, Gurkensalat	Pizza Margarita <V>, Bunter Salat	Rinderhacksteak <R>, Bratenjus, Gnocchi, Fingermöhren
	<b>Veggi</b>	Ratatouille Gratin mit Hirtenkäse, Blattsalate mit French Dressing	Grießbrei mit Apfelkompott mit Stücken	Veggie Pita mit Tomaten und Hirtenkäse aus dem Ofen, dazu ein Bunter Salat <V>	Penne Rigate al Arrabiata, Apfel-Möhrenrohkost
	<b>Low Budget</b>	Makkaroni mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Bunter Salatteller mit Vollkornbrötchen	Bunter Salatteller mit Vollkornbrötchen	Vollkorn Fusilli mit Kräuterrahmsoße
	<b>Dessert</b>	Obstsalat	Orangenquark mit Bananen	Apfel-Birnen-Kompott mit Haselnüssen	Joghurt Natur
					Kibbelinge aus Alaska-Seelachs in einer Petersilienpanade <F>, Drillinge mit Schale, Grüner Salat mit Joghurtdressing, Kräuterquark
					Hausgemachte Gemüselasagne mit Spinat, Möhren und bunten Paprika <V>, Beilagensalat
					Bunter Salatteller mit Vollkornbrötchen
					Trauben Blau

22.04.-26.04.2024 KW 17	<b>Stammessen</b>	Thüringer Rostbratwurst <S>, Curry-Tomaten-Soße, Salzkartoffeln und ein Beilagensalat	Pfannkuchen mit vegetarischer Bolognese gefüllt <V>, Tomatensoße und Salzkartoffeln	Fisch Nuggets <F>, Kräuterquark, Petersilienkartoffeln, Beilagensalat	Veganes Indisches Dhal-Curry mit gelben Linsen, Kartoffeln und Paprika <V>, Fladenbrot	Hähnchen-Döner in Pita Brottasche mit Salat, Gurke, Tomate und Tzatziki dazu Pommes frites
	<b>Veggi</b>	Veggie Currywurst <V>, Curry-Mango Hollandaise und Langkornreis	Eierspätzle mit Gemüseragout <V>, Beilagensalat	Drillinge mit Schale mit einem Schnittlauchdip und Karottengemüse	Vollkorn Nudeln, Ratatouille in Tomatensoße " Italia"	Blumenkohl-Kartoffel-Rösti<V>, Velouté dazu Vollkornreis und Romanesco Mix
	<b>Low Budget</b>	Vollkorn Fusilli, Tomatenkräutersoße<V>	Bunter Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Mais, Joghurt-Dressing und Sonnenblumenkernen, Vollkornbrötchen	Penne-Nudeln mit GemüseSoße "Gärtnerin Art"	Bunter Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Mais, Joghurt-Dressing und Sonnenblumenkernen, Vollkornbrötchen	Bunter Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Mais, Joghurt-Dressing und Sonnenblumenkernen, Vollkornbrötchen
	<b>Dessert</b>	Frischobst der Saison	Frischobst der Saison	Buttermilchdessert Heidelbeere	Obst	Joghurt mit Pflaumenkompott

29.04.-03.05.2024 KW 18	<b>Stammessen</b>	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung mit Tomatensoße und einem Beilagensalat	Hamburgerbrötchen mit Sesam, Hamburger Petty, gemischter Salat mit Dressing, Pommes frites, Tomatenketchup Portion	Tag der Arbeit	Linseneintopf mit Geflügelwürstchen <G>, Mehrkornbrötchen	Gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüsestreifen, Finger Möhren Naturell, Salzkartoffeln
	<b>Veggi</b>	Kleine Pellkartoffeln, Schnittlauchdip, Karotten Scheiben	Arme-Ritter-Auflauf <V> dazu Vanillesoße	Tag der Arbeit	Gnocchi mit Spinat, Champignons und Tomaten in Basilikum-Butter und Gouda überbacken	Raviolini Formaggio mit Gemüse in Velouté
	<b>Low Budget</b>	Penne-Nudeln mit GemüseSoße "Gärtnerin Art"	Bunter Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Mais, Joghurt-Dressing und Sonnenblumenkernen mit Vollkornbrötchen	Tag der Arbeit	Vollkorn Fusilli, Tomatenkräutersoße<V>	Bunter Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Mais, Joghurt-Dressing und Sonnenblumenkernen, Vollkornbrötchen
	<b>Dessert</b>	Buttermilchdessert Heidelbeere	Obst	Tag der Arbeit	Frischobst der Saison	Frischobst der Saison

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