

Speiseplan



Rhein-Maas-Gymnasium Aachen
vom 28.09.2026 bis 02.10.2026, 40. KW

Montag



Rheinisches Sauerbratenragout (Rind) dazu heller Reis

Allergene und BE: Rheinisches Sauerbratenragout (10); 0,43 BE / 100g || Reis, hell gegart ; 3,21 BE / 100g



Deftiges Kartoffelgulasch dazu eine kleine Fladenbrotecke

Allergene und BE: Kartoffelgulasch (8); 0,84 BE / 100g || Fladenbrot 1/10 Ährensache (12, 2e); 2,1 BE1 / Port.

Am Buffet

Salatbar, Dessert und Beilage

Dienstag



Ofenkartoffeln dazu Tomaten-Basilikumdipp

Allergene und BE: Tomaten-Frischkäse-Dipp mit Basilikum (8); 0,56 BE / 100g || Ofenkartoffeln ; 1,32 BE / 100g



Ofenkartoffeln dazu Sour Cream mit Schnittlauch

Allergene und BE: Sour Cream mit Schnittlauch (8); 0,33 BE / 100g || Ofenkartoffeln ; 1,32 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Dessert und Beilage

Mittwoch



Drei Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanillesauce

Allergene und BE: Heiße Kirschen ; 1,5 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm C&H (8); 1 BE / 100g || Pfannkuchen, Süß Demeter 10x 10x60 g (4, 8, 2a); 3,26 BE / 100g



Tomatencremesuppe dazu ein Ciabattabrötchen von der Bäckerei Ährensache

Allergene und BE: Tomatencremesuppe (8); 0,44 BE / 100g || Brötchen, Ciabatta, hell, klein, Stück (2a, 2e, 2c); 2,1 BE1 / St

Am Buffet

Salatbar, Dessert und Beilage

Donnerstag



Drei Hackbällchen (Geflügel) mit hellbrauner Sauce (Rind) dazu Salzkartoffeln und Broccoligemüse

Allergene und BE: Hackbällchen (Geflügel) 3 St. á 35g (4, 11, 2a); 0,7 BE / 100g || Hellbraune Sauce (Rind) (8, 10); 0,33 BE / 100g || Broccoligemüse (8); 0,29 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,24 BE / 100g



Vier Veggie Bällchen mit helle Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Broccoligemüse

Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen ca. 20g (2d, 2a); 1,78 BE / 100g || Rahmsauce (8); 0,56 BE / 100g || Broccoligemüse (8); 0,29 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,24 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Dessert und Beilage

Das Tagesgericht ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, wie es den Kindern geschmeckt hat.

Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang. | Inhaltsstoffe und Allergene: (2a) Gluten-Weizen, (2b) Gluten-Roggen, (2c) Gluten-Gerste, (2d) Gluten-Hafer, (2e) Gluten-Dinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch (kann Gräten enthalten), (6) Erdnüsse, (7) Soja, (8) Milch/Laktose, (9a) Haselnuss, (9b) Walnuss, (9c) Mandel, (9d) Cashewnuss, (9e) Pistazie, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Sesam, (13) Schwefeldioxid/Sulfide, (14) Lupinen. Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. DE ÖKO 007
Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | geniessen@biond.de | Tel. 0561/500 456-10



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang. | Inhaltsstoffe und Allergene: (2a) Gluten-Weizen, (2b) Gluten-Roggen, (2c) Gluten-Gerste, (2d) Gluten-Hafer, (2e) Gluten-Dinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch (kann Gräten enthalten), (6) Erdnüsse, (7) Soja, (8) Milch/Laktose, (9a) Haselnuss, (9b) Walnuss, (9c) Mandel, (9d) Cashewnuss, (9e) Pistazie, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Sesam, (13) Schwefeldioxid/Sulfide, (14) Lupinen. Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. DE ÖKO 007
Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | geniessen@biond.de | Tel. 0561/500 456-10