Speiseplan

Rhein-Maas-Gymnasium Aachen
vom 02.11.2026 bis 06.11.2026, 45. KW

Montag

Nudeln mit Bolognesesauce (Rind) und geriebenen Käse

Allergene und BE: Sauce Bolognese mit Rinderhack (10); 0,33 BE / 100g || Spiralen, gegart (2a); 3,35 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

VEGGY Nudeln mit vegetarischer Gemüsebolognese, geriebenen Käse

Allergene und BE: Vegetarische Gemüsebolognese (10); 0,33 BE / 100g || Spiralen, gegart (2a); 3,35 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

Am Buffet — Salatbar, Dessert und Beilage

Dienstag

VEGGY Gemüse-Kartoffel-Taler dazu einen Joghurtdipp und Kartoffelwedges

Allergene und BE: Gemüse-Kartoffel-Burger 90g (2a); 2,11 BE / 100g || Joghurt-Dipp (8); 0,37 BE / 100g || Kartoffelwedges, vorgegart ; 1,22 BE / 100g

VEGGY Risi Bisi (bunter Gemüsereis) dazu Tomatensauce

Allergene und BE: Risi Bisi, C&H (8); 2,05 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,44 BE / 100g

Am Buffet — Salatbar, Dessert und Beilage

Mittwoch

Fleischkäse (Geflügel) dazu Ketchup, Salzkartoffeln und zum Probieren Rosenkohl in Schmandsauce

Allergene und BE: Fleischkäse, Geflügel- (11); 0 BE / 100g || Rosenkohl in Schmandsauce C&H (8); 0,4 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,24 BE / 100g || Ketchup ; 2 BE / 100g

VEGGY Vegetarische Rostbratwurst dazu Ketchup, Salzkartoffeln und zum Probieren Rosenkohl ind Schmandsauce

Allergene und BE: Bratwurst, Lupine (14, 2a); 0,33 BE / 100g || Rosenkohl in Schmandsauce C&H (8); 0,4 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,24 BE / 100g || Ketchup ; 2 BE / 100g

Am Buffet — Salatbar, Dessert und Beilage

Donnerstag

VEGGY Cremiger Milchreis mit Bratapfelkompott und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Milchreis C&H!!! (8); 1,32 BE / 100g || Bratapfelkompott ; 1,12 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

VEGGY Schupfnudeln dazu Frischkäsesauce und geriebenen Käse

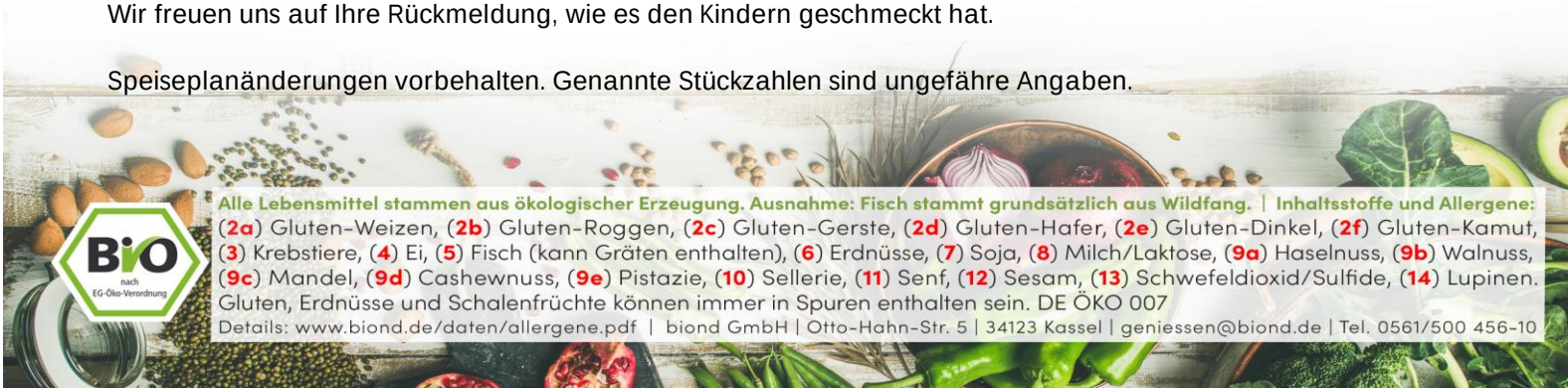
Allergene und BE: Frischkäsesauce (8, 10); 0,56 BE / 100g || Schupfnudeln, Frisch mit Ei 2,5 Kg (4, 2a); 2,41 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

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.

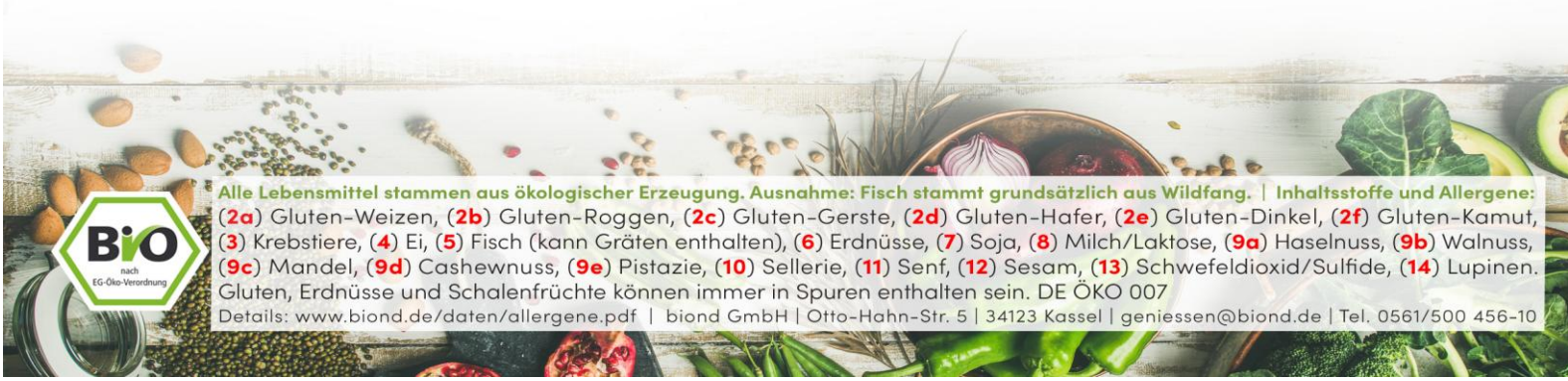
Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.



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

Ihr Speiseplan im Internet: www.biond.de/sp/maas-ac



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