

Gymnasium Sindelfingen Monat November 2024

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.10.-01.11.2024 KW 44	Tagesmenü	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Allerheiligen
	Veggie Menü	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Allerheiligen
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Allerheiligen
04.11.-08.11.2024 KW 45	Tagesmenü	Hähnchenbruststreifen <G> in brauner Rahmsoße mit Penne und Karottenwürfel	Pfannkuchen "Natur" <V> mit Apfelmus und Vanillesoße, dazu eine Salatbeilage mit Limettendressing	"Gaisburger Marsch" Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Spätzle <R> dazu ein Mehrkornbrötchen	Fischstäbchen <F> mit Kartoffelpüree, Remouladensoße und Gurkensalat	Röstkartoffel-Pfanne mit Kartoffeln, Mais und Paprika und Joghurt-Kräuterdip
	Veggie Menü	Spiralnudeln mit Tomatengemüesoße und Gouda	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> in Paprikarahmsoße mit Langkornreis und eine Salatbeilage mit Limettendressing	Spätzle mit brauner Rahmsoße und Brokkoli "Natur"	Veganes Knusperfilet <V> dazu Langkornreis mit Erbsen "Rlsi-Bisi, " und Tomatensoße	Ofenkartoffel mit Schnittlauchdip und Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
	Dessert	Obst	Obst	Quarkspeise mit Fruchtピューree aus Äpfeln und Erdbeeren	Obst	Rote Grütze mit Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren mit Vanillesoße
11.11.-15.11.2024 KW 46	Tagesmenü	Penne mit Käsesoße und Rucola-Tomaten-Topping	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> mit Naturreis, Kräuterquark und Weißkraut mit Paprika und Karotten in würzigem Aufguss	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und eine Salatbeilage mit Essig-Öl Dressing	Penne mit Tomaten-Käsesoße und eine Salatbeilage mit Balsamico Frischdressing	Wildlachsfilet mit Kartoffelpüree und Rahmsoße mit Spinat
	Veggie Menü	Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <V> und Tomatensoße mit Rucola-Tomaten-Topping	Vegetarisches Geschnetzeltes in süß-Sauer Soße mit Zuckerschoten, Mais und Karotten <V>, dazu Naturreis	Kleine Pellkartoffeln mit Tomatenquark und eine Salatbeilage mit Essig-Öl Dressing	Gnocchi mit Rahmsoße, Karotten und Gouda	Eierknöpfe, dazu Soße "Gärtnerin" mit Gemüse
	Dessert	Vanille- Joghurt	Obst	Obst	Milchreis mit Zimt und Zucker	Obst
18.11.-22.11.2024 KW 47	Tagesmenü	Penne mit Tomatensoße "Italia" <V> und eine Salatbeilage mit Limettendressing	Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remoulade und eine Salatbeilage mit Joghurt Kräuter Dressing	Tortelloni <V> mit Tomatensoße und Blattspinat	Cevapcici vom Rind mit Gemüsereis und Kräuterquark	Spiralnudeln, Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G> und Erbsen
	Veggie Menü	Naturreis mit Currysoße und Gemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott und eine Salatbeilage mit Joghurt Kräuter Dressing	Penne mit Vegetarische Thai-Bolognese <V>	Gabelspaghetti mit Tomaten-Mais-Paprikasoße	Vegetarisches Chili mit einem Kaiserbrötchen
	Dessert	Joghurt Schoko	Obst	Karamellpudding	Obst	Obst

25.11.-29.11.2024 KW 48	Tagesmenü	Cremige Schupfnudelpfanne mit Brokkoli und Champignons	Geflügel-Currywurst mit Curry-Tomaten-Soße, Kroketten und eine Salatbeilage mit tomatisiertem Dressing	Vegetarische Frühlingsrolle mit Naturreis, Tomatensoße "Italia" <V>	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style" mit Langkornreis und Gurkensalat	"Chop Suey" mit Hähnchenfilets in Asiasoße mit Naturreis
	Veggie Menü	Salzkartoffeln mit Käsesoße, dazu ein grünes Trio aus Brechbohnen, Brokkoli und Erbsen	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und eine Salatbeilage mit Tomatisiertes Dressing	Semmelknödel mit Petersiliensoße und Möhren	Kartoffelrösti mit brauner Rahmsoße und Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Linseneintopf <V> mit Spätzle
	Dessert	Milchreis mit Apfelmark	Obst	Obst	Obst	Milchpudding Schoko

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