

## Gymnasium Sindelfingen Monat Januar 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.12.-03.01.2025 KW 1	<b>Tagesmenü</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Veggie Menü</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	<b>Dessert</b>	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
06.01.-10.01.2025 KW 2	<b>Tagesmenü</b>	Feiertag	bew. Ferientag	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
	<b>Veggie Menü</b>	Feiertag	bew. Ferientag	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Bio Gemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen und eine Salatbeilage mit Tomatisiertes Dressing	Semmelknödel mit Petersiliensoße und Möhren	Kartoffelrösti mit brauner Rahmsoße und Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
	<b>Dessert</b>	Feiertag	bew. Ferientag	Obst	Obst	Obst
13.01.-17.01.2025 KW 3	<b>Tagesmenü</b>	Käsespätzle mit Bio Spätzle und eine Salatbeilage	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G> mit Salzkartoffeln, Bratensoße und Bio Gemüse aus Erbsen und Möhren	Nudelsuppe <V> dazu Milchreis <V> mit Zimt & Zucker	Rinderfrikadelle <R> mit Reis, brauner Rahmsoße und Bio Erbsen	Alaska Seelachsnuggets mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remouladensoße und eine Salatbeilage
	<b>Veggie Menü</b>	Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella-Soße und eine Salatbeilage	Vegetarisches Schnitzel, paniert <V> mit Salzkartoffeln, heller Cremesoße und Bio Gemüse aus Erbsen und Möhren	Brokkolirösti <V> mit Kartoffelspalten und brauner Rahmsoße	Bio Penne mit Pesto- Rosso Rahmsoße und Bio Erbsen	Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <V> mit Tomatensoße und Bio Mais
	<b>Dessert</b>	Obst	Vanillequark	Obst	Schokoladenmilchpudding	Obst
20.01.-24.01.2025 KW 4	<b>Tagesmenü</b>	Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen und Bio Karotten <G>, dazu Langkornreis	Bio Penne mit Käsesoße und Bio Gemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	Veggie-Geschnetzeltes "Italia" auf Weizen und Kichererbsenbasis in Tomatencreme <V> dazu Langkornreis	Hamburger mit Rinderhacksteak <R>, Kartoffelspalten, dazu Burgersoße und Tomatenketchup	"Lachs-Bolognese" Lachswürfchen in Tomatensoße mit Bio Penne und Bio Brokkoli
	<b>Veggie Menü</b>	Eierknöpfe mit heller Champignonsoße und Bio Erbsen	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <V>, Petersiliensoße und Bio Gemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	Linsen mit Bio Spätzle	Hamburger mit einem Veganen Schnitzel auf Weizenbasis <V>, Kartoffelspalten, dazu Remouladensoße und Tomatenketchup	Salzkartoffeln mit Cremesoße à la Hollandaise und Bio Brokkoli
	<b>Dessert</b>	Obst	Birnen Vanille Buttermilchdessert	Vanillesahnepudding	Obst	Obst

27.01.-31.01.2025 KW 5	<b>Tagesmenü</b>	Hähnchenrahmsoße mit Bio Penne und Bio Karottenwürfel	Pfannkuchen "Natur" <V> mit Apfelmus und Vanillesoße, dazu eine Salatbeilage mit Limettendressing	"Gaisburger Marsch" Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Spätzle <R> dazu ein Mehrkornbrötchen	Panierte Fischstäbchen <F> mit Kartoffelpüree, Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern und eine Salatbeilage	Kartoffelspalten mit Schale, Braune Rahmsoße und Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli
	<b>Veggie Menü</b>	Bio Spiralnudeln mit Tomatengemüsesoße und Bio Gouda	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> in Paprikarahmsoße mit Langkornreis und eine Salatbeilage mit Limettendressing	Bio Spätzle mit brauner Rahmsoße und Bio Brokkoli	Veganes Knusperfilet <V> und Langkornreis mit Bio Erbsen "Risi-Bisi", Tomatensoße, dazu eine Salatbeilage	Röstkartoffel-Pfanne mit Kartoffeln, Mais und Paprika <V> mit Kräuterquark
	<b>Dessert</b>	Obst	Obst	Joghurt Kirsch	Obst	Erdbeerquark

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