

Gymnasium Sindelfingen Monat April 2025

| | | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| .2025 | Tagesmenü | Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style", Langkornreis, Bio Sauerrahmsoße und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing | Vegetarische Linsensuppe <v> und Bio Spätzle, Geflügel Wiener Würstchen <g></g></v> | | Geflügel-Currywurst mit Curry-Tomaten- Soße, Wellenschnittpommes und eine Salatbeilage | Cremige Schupfnudelpfanne mit Bio Brokkoli und Champignons |
| 31.0304.04.2025 KW 14 | Veggie Menü | Bio Penne, Vegetarische Bolognese <v> und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing</v> | Kartoffelrösti mit brauner Rahmsoße und Bio Gemüse | Semmelknödel mit Petersiliensoße und Bio Möhren | Ofenkartoffel, Bio Gemüse, Kräuterquark und eine Salatbeilage | Salzkartoffeln mit Käsesoße, dazu ein grünes Trio aus Bio Gemüse |
| 31 | Dessert | Obst | Erdbeerjoghurt | Obst | Joghurt Pfirsich-Maracuja | Obst |
| 025 | Tagesmenü | Alaska Seelachsnuggets mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remouladensoße und eine Salatbeilage mit American Dressing | Bio Penne mit Tomatensoße und Bio Mais | Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <g> mit Salzkartoffeln und Bratensoße und Bio Erbsen und Möhren</g> | Nudelsuppe <v> dazu Milchreis <v> mit Zimt & Zucker</v></v> | Rinderfrikadelle <r> mit Reis, brauner Rahmsoße und Bio Erbsen</r> |
| 07.0411.04.2025 KW 15 | Veggie Menü | Käsespätzle mit Bio Spätzle und eine Salatbeilage mit American Dressing | Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella-Soße und eine Salatbeilage | Gemüsefrikadelle <v> mit Salzkartoffeln, heller Cremesoße und Bio Erbsen und Möhren</v> | Brokkolirösti <v> mit Kartoffelspalten und brauner Rahmsoße</v> | Bio Penne mit Pesto- Rosso Rahmsoße und Bio Erbsen |
| 02.0 | Dessert | Obst | Obst | Vanillequark | Obst | Schokoladenmilchpudding |
|)25 | Tagesmenü | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien |
| 14.0418.04.2025 KW 16 | Veggie Menü | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien |
| 14.04 | Dessert | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien |
| 52 | Tagesmenü | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien |
| 21.0425.04.2025 KW 17 | Veggie Menü | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien |
| 21.04 | Dessert | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien | Ferien |

| 025 | Tagesmenü | Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <f> mit Kartoffelpüree und Cremesoße mit Bio Spinat</f> | | Gyros -Pfanne vom Hähnchen <g> mit Langkornreis und Kräutersoße und Weißkraut mit Paprika und Karotten</g> | | Bio Spiralnudeln mit Tomatensoße "Italia" <v> und Hartkäse gerieben</v> |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------|
| 402.05.2 KW 18 | | Bio Eierknöpfle mit brauner Rahmsoße und Bio Gemüse | Salatbeilage | Vegetarisches Geschnetzeltes in süß- Sauer Soße mit Zuckerschoten, Mais und Karotten <v> mit Langkornreis</v> | | Bio Spiralnudeln mit Käsesoße und Bio Karotten |
| 28.0 | Dessert | Obst | Aprikosen-Mangojoghurt | Obst | Feiertag | Obst |

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