

## **Gymnasium Sindelfingen Monat Mai 2025**

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.0402.05.2025 KW 18	Tagesmenü	Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <f> mit Kartoffelpüree und Cremesoße mit Bio Spinat</f>	Bio Penne mit Tomatenkäsesoße und eine Salatbeilage	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <g> mit Langkornreis und Kräutersoße und Weißkraut mit Paprika und Karotten</g>	Feiertag	Bio Spiralnudeln mit Tomatensoße "Italia" <v> und Hartkäse gerieben</v>
	Veggie Menü	Bio Eierknöpfle mit brauner Rahmsoße und Bio Gemüse	Gnocchi mit Rahmspinat und eine Salatbeilage	Vegetarisches Geschnetzeltes in süß- Sauer Soße mit Zuckerschoten, Mais und Karotten <v> mit Langkornreis</v>	Feiertag	Bio Spiralnudeln mit Käsesoße und Bio Karotten
	Dessert	Obst	Aprikosen-Mangojoghurt	Obst	Feiertag	Obst
05.0509.05.2025 KW 19	Tagesmenü	Bio Penne mit Tomatensoße "Italia" <v> und eine Salatbeilage mit French Dressing</v>	Cevapcici vom Rind, Gemüsereis mit Bio Gemüse und Tomatenketchup	Bio Spiralnudeln, Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <g> und Bio Erbsen</g>	Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remoulade und eine Salatbeilage	Penne mit Vegetarische Thai-Bolognese <v></v>
	Veggie Menü	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <v> dazu Apfelkompott und eine Salatbeilage mit French Dressing</v>	Bio Spiralnudeln mit Tomaten- Paprikasoße mit Bio Mais	Vegetarisches Chili mit einem Kaiserbrötchen	Langkornreis mit Currysoße und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing	Bio Tortelloni mit Tomate-Mozzarellafüllung <v>, Tomatensoße "Italia" <v> und Bio Erbsen</v></v>
	Dessert	Obst	Obst	Schokoladenmilchpudding	Obst	Pudding mit Sahne Karamell
12.0516.05.2025 KW 20	Tagesmenü	Vegetarische Linsen <v> mit Bio Spätzle und Geflügel Wiener Würstchen <g></g></v>	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style", Langkornreis, Bio Sauerrahmsoße und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing	Frühlingsrolle <v> mit Langkomreis, Tomatensoße "Italia" <v></v></v>	Geflügel-Currywurst mit Curry-Tomaten- Soße, Wellenschnittpommes und eine Salatbeilage	Cremige Schupfnudelpfanne mit Bio Brokkoli und Champignons
	Veggie Menü	Kartoffelrösti mit brauner Rahmsoße und Bio Gemüse	Bio Penne, Vegetarische Bolognese <v> und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing</v>	Semmelknödel mit Petersiliensoße und Bio Möhren	Gemüse Lasagne und eine Salatbeilage	Salzkartoffeln mit Käsesoße, dazu ein grünes Trio aus Bio Gemüse
	Dessert	Obst	Obst	Erdbeerjoghurt	Obst	Joghurt Pfirsich-Maracuja
19.0523.05.2025 KW 21	Tagesmenü	Rinderfrikadelle <r> mit Reis, brauner Rahmsoße und Bio Erbsen</r>	Alaska Seelachsnuggets mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remouladensoße und eine Salatbeilage mit American Dressing	Nudelsuppe <v> dazu Milchreis <v> mit Zimt &amp; Zucker</v></v>	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <g> mit Salzkartoffeln und Bratensoße und Bio Erbsen und Möhren</g>	Bio Penne mit Tomatensoße und Bio Mais
	Veggie Menü	Bio Penne mit Pesto- Rosso Rahmsoße und Bio Erbsen	Käsespätzle mit Bio Spätzle und eine Salatbeilage mit American Dressing	Brokkolirösti <v> mit Kartoffelspalten und brauner Rahmsoße</v>	Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella-Soße und eine Salatbeilage	Gemüsefrikadelle <v> mit Salzkartoffeln, heller Cremesoße und Bio Erbsen und Möhren</v>
	Dessert	Schokoladenmilchpudding	Obst	Obst	Vanillequark	Obst

26.05.30.05.2025 KW 22	Tagesmenü			Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen und Bio Karotten <g>, dazu Langkornreis</g>	Feiertag	Ferien
		Langkornreis		Eierknöpfle mit heller Champignonsoße und Bio Erbsen	Feiertag	Ferien
	Dessert	Obst	Obst	Birnen Vanille Buttermilchdessert	Feiertag	Ferien

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