

Gymnasium Sindelfingen Monat Februar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
03.02.-07.02.2025 KW 6	Tagesmenü	Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <V> und Tomatensoße "Italia" <V>	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> mit Naturreis, Kräutersoße und Weißkraut mit Paprika und Karotten	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und einer Salatbeilage	Bio Penne mit Tomatenkäsesoße und eine Salatbeilage	Wildlachsfilet mit Kartoffelpüree und Cremesoße mit Bio Spinat
	Veggie Menü	Bio Penne mit Käsesoße und Bio Karotten	Vegetarisches Geschnetzeltes in süß-Sauer Soße mit Zuckerschoten, Mais und Karotten <V>, dazu Naturreis	Kleine Pellkartoffeln mit Tomatenquark und eine Salatbeilage	Gnocchi mit Rahmsauce und eine Salatbeilage	Bio Eierknöpfe mit brauner Rahmsauce und Bio Gemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen
	Dessert	Aprikosen-Mangojoghurt	Obst	Obst	Gartenfrucht Buttermilchdessert	Obst
10.02.-14.02.2025 KW 7	Tagesmenü	Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remoulade und eine Salatbeilage	Bio Spiralnudeln, Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G> und Bio Erbsen	Penne mit Vegetarische Thai-Bolognese <V>	Cevapcici vom Rind und Gemüsereis mit Bio Gemüse, dazu Bio Sauerrahmsauce	Bio Penne mit Tomatensoße "Italia" <V> und eine Salatbeilage
	Veggie Menü	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott und eine Salatbeilage	Vegetarisches Chili mit einem Kaiserbrötchen	Bio Tortelloni mit Tomate-Mozzarellafüllung <V>, Tomatensoße "Italia" <V> und Bio Erbsen	Bio Vollkorn Fusilli mit Tomaten-Paprikasoße mit Bio Mais	Naturreis mit Currysoße und eine Salatbeilage
	Dessert	Schokoladenmilchpudding	Obst	Pudding mit Sahne Karamell	Obst	Obst
17.02.-21.02.2025 KW 8	Tagesmenü	Vegetarische Linsensuppe <V> und Bio Spätzle, Geflügel Wiener Würstchen <G>	Geflügel-Currywurst mit Curry-Tomaten-Soße, Kroketten und eine Salatbeilage	Cremige Schupfnudelpfanne mit Bio Brokkoli und Champignons	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style", Langkornreis, Bio Sauerrahmsauce und eine Salatbeilage	Vegetarische Frühlingsrolle mit Naturreis, Tomatensoße "Italia" <V>
	Veggie Menü	Kartoffelrösti mit brauner Rahmsauce und Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Ofenkartoffel, Bio Gemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Erbsen, Kräuterquark und eine Salatbeilage	Salzkartoffeln mit Käsesoße, dazu ein grünes Trio aus Bio Gemüse Brechbohnen, Brokkoli und Erbsen	Bio Penne, Vegetarische Bolognese <V> und eine Salatbeilage	Semmelknödel mit Petersiliensoße und Bio Möhren
	Dessert	Obst	Erdbeerjoghurt	Obst	Joghurt Pfirsich-Maracuja	Obst
24.02.-28.02.2025 KW 9	Tagesmenü	Rinderfrikadelle <R> mit Reis, brauner Rahmsauce und Bio Erbsen	Käsespätzle mit Bio Spätzle und eine Salatbeilage	Nudelsuppe <V> dazu Milchreis <V> mit Zimt & Zucker	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G> mit Salzkartoffeln, Bratensoße und Bio Gemüse aus Erbsen und Möhren	Alaska Seelachs nuggets mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remouladensoße und eine Salatbeilage
	Veggie Menü	Bio Penne mit Pesto- Rosso Rahmsauce und Bio Erbsen	Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella-Soße und eine Salatbeilage	Brokkolirösti <V> mit Kartoffelspalten und brauner Rahmsauce	Vegetarisches Schnitzel, paniert <V> mit Salzkartoffeln, heller Cremesoße und Bio Gemüse aus Erbsen und Möhren	Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung <V> mit Tomatensoße und Bio Mais
	Dessert	Obst	Vanillequark	Obst	Schokoladenmilchpudding	Obst

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