

## Gymnasium Sindelfingen Monat März 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.03.-07.03.2025 KW 10	<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
10.03.-14.03.2025 KW 11	<b>Tagesmenü</b>	Kartoffelspalten mit Schale, Braune Rahmsoße und Bio Gemüse	Hähnchenrahmsoße mit Bio Penne und Bio Karottenwürfel	Pfannkuchen "Natur" <V> mit Apfelmus und Vanillesoße, dazu eine Salatbeilage, Joghurt-Kräuter Dressing	"Gaisburger Marsch" Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Spätzle <R> dazu ein Mehrkornbrötchen	Panierte Fischstäbchen <F> mit Kartoffelpüree, Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern und eine Salatbeilage
	<b>Veggie Menü</b>	Röstkartoffel-Pfanne mit Kartoffeln, Mais und Paprika <V> mit Kräuterquark	Bio Spiralnudeln mit Tomatengemüesoße und Bio Gouda	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> in Tomaten-Paprikasoße mit Langkornreis und eine Salatbeilage, Joghurt-Kräuter Dressing	Spätzle mit brauner Rahmsoße und Bio Brokkoli	Veganes Knusperfilet <V> und Langkornreis mit Bio Erbsen "RlSi-Bisi, ", Tomatensoße, dazu eine Salatbeilage
	<b>Dessert</b>	Erdbeerquark	Obst	Obst	Joghurt Kirsch	Obst
17.03.-21.03.2025 KW 12	<b>Tagesmenü</b>	Bio Penne mit Tomatenkäsesoße und eine Salatbeilage	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> mit Langkornreis und Kräutersoße und Weißkraut mit Paprika und Karotten	Bio Spiralnudeln mit Tomatensoße "Italia" <V> und Hartkäse gerieben	Rinderfrikadelle <R> mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und einer Salatbeilage mit French Dressing	Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> mit Kartoffelpüree und Cremesoße mit Bio Spinat
	<b>Veggie Menü</b>	Gnocchi mit Rahmspinat und eine Salatbeilage	Vegetarisches Geschnetzeltes in süß-Sauer Soße mit Zuckerschoten, Mais und Karotten <V> mit Langkornreis	Bio Spiralnudeln mit Käsesoße und Bio Karotten	Kleine Pellkartoffeln mit Tomaten-Kräuterquark und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing	Bio Eierknöpfle mit brauner Rahmsoße und Bio Gemüse
	<b>Dessert</b>	Aprikosen-Mangojoghurt	Obst	Gartenfrucht Buttermilchdessert	Obst	Obst
24.03.-28.03.2025 KW 13	<b>Tagesmenü</b>	Cevapcici vom Rind, Gemüsereis mit Bio Gemüse und Tomatenketchup	Bio Spiralnudeln, Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G> und Bio Erbsen	Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelsalat "schwäbische Art", Remoulade und eine Salatbeilage	Penne mit Vegetarische Thai-Bolognese <V>	Bio Penne mit Tomatensoße "Italia" <V> und eine Salatbeilage mit French Dressing
	<b>Veggie Menü</b>	Vegetarisches Chili mit einem Kaiserbrötchen	Bio Spiralnudeln mit Tomaten-Paprikasoße mit Bio Mais	Langkornreis mit Currysoße und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing	Bio Tortelloni mit Tomate-Mozzarellafüllung <V>, Tomatensoße "Italia" <V> und Bio Erbsen	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott und eine Salatbeilage mit French Dressing
	<b>Dessert</b>	Obst	Schokoladenmilchpudding	Obst	Pudding mit Sahne Karamell	Obst

31.03.-04.04.2025 KW 14	<b>Tagesmenü</b>	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style", Langkornreis, Bio Sauerrahmsauce und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing	Vegetarische Linsensuppe <V> und Bio Spätzle, Geflügel Wiener Würstchen <G>	Vegetarische Frühlingsrolle mit Langkornreis, Tomatensoße "Italia" <V>	Geflügel-Currywurst mit Curry-Tomaten-Soße, Wellenschnittpommes und eine Salatbeilage	Cremige Schupfnudelpfanne mit Bio Brokkoli und Champignons
	<b>Veggie Menü</b>	Bio Penne, Vegetarische Bolognese <V> und eine Salatbeilage mit Joghurt-Kräuter Dressing	Kartoffelrösti mit brauner Rahmsauce und Bio Gemüse	Semmelknödel mit Petersiliensauce und Bio Möhren	Ofenkartoffel, Bio Gemüse, Kräuterquark und eine Salatbeilage	Salzkartoffeln mit Käsesauce, dazu ein grünes Trio aus Bio Gemüse
	<b>Dessert</b>	Obst	Erdbeerjoghurt	Obst	Joghurt Pfirsich-Maracuja	Obst

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