



Menükarte Hölderlin-Gymnasium

09.09.2024 - 15.09.2024



Bestellschluss immer Montag bis 14:00 Uhr für komplette Folgewoche

KW 37	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchenbrustfilet im Käsemantel(a1,c,g) mit Tomatensoße(a1), dazu Gabelspaghetti und Salat mit Balsamico Dressing(a3,j)	Semmelknödel (a1,c,g) mit Pilzragout(g), dazu Salat mit Balsamico Dressing(a3,j)	Frisches Obst
Dienstag	Gekochter Tafelspitz auf Meerrettichsoße(1,a1,i) dazu Bouillon Kartoffeln(1,4,i,j) und Rote Bete Salat(5)	Schwäbische Kässpätzle(a1,g,j) mit Zwiebelschmelze und Blattsalat mit Essig Öl Dressing(i,j)	Mango- Buttermilchdessert (5,g)
Mittwoch	*****	Tagliatelle (a1) mit Tomatensoße, dazu geriebener Käse und Karottensalat(5)	Erdbeerpudding (5)
Donnerstag	Fleischbällchenspieß mit Paprika und Speck (10,a,i,j), dazu Soße, Basmatireis und Balkangemüse (g,i,j)	Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse, Knoblauchsoße (a1,f,g,i,j) und Salat mit Joghurt Dressing	Fruchtquark (5,g)
Freitag	Seelachsfilet "Lemon Pepper", gebraten" (a1,i,j), dazu Rahmkartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Nudelpfanne mit, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, und Fetakäse, dazu Tomatensoße(a1,f,g,i,j) und Blattsalat (i,j)	Sahnejoghurt(5,g)

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 6=Süßstoff enthält Phenylalaninquelle; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=geschwärzt;10=Schwein; 11=chininhaltig; 12=kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; 13=coffeinhaltig; 15=mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a=Gluten(Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7); b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfite; m=Lupinen; n=Weichtiere

Eine Garantie für den absoluten Ausschluss von Allergie auslösenden Stoffen im Endprodukt kann nicht übernommen werden, da geringste Spuren des Allergens bei Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung in der Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.