



Menükarte Hölderlin-Gymnasium

29.01.2024 - 04.02.2024



Bestellschluss immer Montag bis 14:00 Uhr für komplette Folgewoche

KW 05	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchen "Cordon bleu" (2,3,a1,c,g) mit Geflügelsoße, dazu Würfelkartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing(i,j)	Spinatknödel mit Käsesoße (a1,g), dazu Zucchini-Paprikagemüse (a1,g,i,j) und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing (i,j)	Frisches Obst
Dienstag	Schweinegeschnetzeltes mit Champignonsoße(a1,g), dazu Serviettenknödel (a1,c,g) und Brokkoligemüse	Topfenstrudel (a1,c,g) auf Vanillesoße mit Sauerkirschen (g,5)	*****
Mittwoch	Fleischküchle mit Bratensoße (10,a1,c,g,i,j), dazu Kartoffelpüree(g)und Erbsen-Karottengemüse (g,i,j)	Mie- Nudeln (a1,c), gebraten mit Gemüse und Ei(a1,h3,g), dazu Sojasoße(c) und Blattsalat mit Balsamico-Dressing (a3,j)	pudding "Panna Cotta" (5,g)
Donnerstag	Linsen mit Spätzle(a1,c) und Saiten (2,3,7,10)	Polenta Knuspertasche (a1,c) an Estragonsoße (a1) mit Salzkartoffeln und Salat (a1,g,i,j)	*****
Freitag	Bandnudeln mit Lachswürfel in Sahnesoße(a1,d,f,g,i), dazu Blattsalat mit Italian Dressing(g,i,j)	Gnocchipfanne mit Mediterranem Gemüse an Basilikumsoße(a1) dazu Blattsalat mit Italian Dressing (g,i,j)	*****

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 Gemeinschaftverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.