



# Menükarte Hölderlin-Gymnasium

05.02.2024 - 11.02.2024



Bestellschluss immer Montag bis 14:00 Uhr für komplette Folgewoche

KW 06	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Bratwurst(7,10,i) mit Zwiebelsoße(a1,j), dazu Kartoffelpüree (g,i) und Karottengemüse(5)	Grill-Pfannengemüse mit Ofenkartoffeln, Kräuterquark(g,i,j) und Blattsalat (g,i,j)	Frisches Obst
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Spargel (a1,f,g,i,j), dazu Basmatireis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing (i,j)	Gemüselasagne auf Tomatensoße(a1,g,i) mit Blattsalat und Essig-Öl Dressing(i,j)	*****
Mittwoch	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Zwiebeln und Paprika(a1), dazu Spirallnudeln (a1,c) und Blattsalat mit French Dressing (j)	Gemüseschnitzel(a1,i,j) mit Käsesoße(a1,g), dazu Rösti und Blattsalat mit French Dressing(g,i,j)	Mandarinen Mascarpone Creme (5,g)
Donnerstag	Mit Ei geröstete schwäbische Maultaschen(10,a1,g,c,i,j) mit Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing (i,j)	Gebackener Camembert mit Preiselbeersahnesoße, dazu Salzkartoffeln und Salat (3)	*****
Freitag	Paniertes Seelachsfilet(a,c,g,i,j) mit Kartoffelsalat(2,j), Zitronenecke und Sc. Remoulade (1,2,3,5,c,j)	Gefüllte vegetarische Paprika(a1,i,j) mit Tomatensoße(a1), dazu Basmatireis und Blattsalat an Essig-Öl Dressing(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.