



Menükarte Hölderlin-Gymnasium

19.02.2024 - 25.02.2024

Bestellschluss immer Montag bis 14:00 Uhr für komplette Folgewoche



KW 08	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Spaghetti "Carbonara" mit Schinkenstreifen(15,a1,g), Sahne, dazu Karottensalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Sellerieschnitzel mit Tomatensoße(a1,c,g,f), Schwenkkartoffeln und Karottensalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Frisches Obst
Dienstag	Hähnchenkeule aus dem Ofen, dazu Kartoffelspalten (a1,f,j) und Ratatouille Gemüse(i,j)	Pilz-Gemüsepfanne mit Spätzle(a1,c,g) in Sahnesauce und Blattsalat in Essig-Öl Dressing (i,j)	*****
Mittwoch	Paniertes Schweineschnitzel(a1,c,g) mit Kartoffelsalat(2,j), Zitronenecke und Bratensoße(a1)	Cannelloni (a1,c,g) mit Ricotta und Spinat gefüllt in Paprikasoße(a1) und geriebener Mozzarella überbacken, dazu Blattsalat mit Italian Dressing(j)	Beeren Grütze (5,g)
Donnerstag	Putengyros mit Tzatziki(g), dazu Gemüsereis und bunter Weißkrautsalat	Pfannkuchen mit Spinat und Käse gefüllt(a1,c,g,i), dazu Backofenkartoffeln, Sc. Kräuter der Provence(a1,g), und bunter Salat mit Balsamico-Dressing(a3,j)	*****
Freitag	Seelachsfilet"natur" in Dillsauce(a1,a3,g), dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt-Dressing(g)	Asiatische Gemüsereispfanne an Currysauce(a1,i,j,f,g) und Blattsalat mit Joghurt-Dressing (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; 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.