

584602 Goldbergschule Sindelfingen Monat Januar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
30.12.-03.01.2025 KW 1	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert		Ferien			
06.01.-10.01.2025 KW 2	Menü 1	Feiertag	bew. Ferientag	Schleifennudeln mit Spinat- Käsesoße, Salat mit Dressing-Auswahl	Hähnchenfleisch in heller Soße <G> mit Markerbsen und Reis, Salat mit Dressing	Gemüsebrühe mit Gemüswürfel und Suppennudeln danach Milchreis <V> mit Zimt und Zucker
	Vegetarisch	Feiertag	bew. Ferientag	Schleifennudeln mit Tomatensoße "Italia" <V> und Hartkäse gerieben, Salat mit Dressing-Auswahl	Reis mit Balkan Mix Gemüse aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika in Soße "Balkan Art", Blattsalat mit Dressing	Tomatencremesuppe mit Reis- Einlage danach Milchreis <V> mit Zimt und Zucker
	Dessert			Vanillemilchpudding		
13.01.-17.01.2025 KW 3	Menü 1	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R> mit Spiralnudeln und Karottenscheiben	Geflügelbratwurst <G> mit Curry-Gewürz- Ketchup und Kroketten	Spaghetti mit Käsesoße "Carbonara" mit Putenbrustschinken <G>, Salat mit Dressing- Auswahl	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße <V> mit Reis	Fit Pizza Margherita Speziale, Salat mit Dressing-Auswahl
	Vegetarisch	Spiralnudeln mit Pilzragout nach "Jäger Art" <V> und Karotten Scheiben	Weizen-Currywurst in milder Tomatensoße <V>, Kroketten	Spaghetti mit Spinat- Tomatensoße, dazu Hartkäse gerieben, Salat mit Dressing- Auswahl	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Apfelmus, Salat mit Dressing-Auswahl	Fit Pizza Margherita Speziale, Salat mit Dressing-Auswahl
	Dessert		Eisbecher Erdbeer Vanille		, Obst	
20.01.-24.01.2025 KW 4	Menü 1	Linsen <V> mit Eierspätzle, Geflügel Wiener Würstchen <G>	Pfannkuchen, Natur <V> gefüllt mit Soße "Gärtnerin Art" und Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Hähnchen-Krusty mit Pommes frites und Tomatenketchup	Tortelloni mit Käsefüllung <V> mit Tomatensoße " Italia" und Hartkäse gerieben, Salat mit Dressing- Auswahl	Alaska-Seelachsfilet, paniert <F> mit Kartoffelsalat mit Remoulade dazu Gurkensalat
	Vegetarisch	Eierspätzle mit Soße "Gärtnerin Art" und Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	Eieromelette mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt	Veggi-Schnitzel aus Soja <V>, Pommes frites und Tomatenketchup	Gnocchi-Nudeln mit Brokkoli- Kräutersoße und Hartkäse gerieben mit Beilagensalat mit Dressing- Auswahl	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V> mit Salzkartoffeln und Erbsen in leichter Soße
	Dessert		, Obst		Joghurt Kirsche	

27.01.-31.01.2025 KW 5	Menü 1	Schwäbische Maultaschen <R/S> mit Kartoffelsalat und Bratensoße	Fischstäbchen <F> mit Salzkartoffeln dazu Möhren in Sahnesoße	Chicken Nuggets <G> mit Pommes frites und Tomatenketchup, dazu Salat mit Dressing-Auswahl	Nudelaufauf mit Ratatouille Gemüse aus Tomaten, Zucchini und Aubergine in Tomatensoße und Gouda überbacken	Farfalle mit Tomatensoße "Italia" <V>, gemischter Blattsalat, French-Dressing
	Vegetarisch	Maultaschen mit Blattspinat und Lauch <V> mit Kartoffelsalat und Kräutersoße	Macaire Kartoffeln mit Brokkoli und Blumenkohlröschen in helle Cremesoße	Brokkoli Nuggets mit Käsefüllung <V> mit Pommes frites und Tomatenketchup, dazu Salat mit Dressing-Auswahl	Kartoffel Wedges mit Kräuterquark und Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen	Gemüsebrühe mit Gemüsegewürfel und Grießklößchen danach Pfannkuchen, Natur <V> mit Apfelmus oder Soße mit Vanillegeschmack
	Dessert		, Obst		Schokoladenpudding	

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