

Ludwig Schwamb Schule / Gutenberg Gymnasium Monat Januar 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.12.-03.01.2025 KW 1	Tagesmenü	Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffeln, Sellerie, Porree und Möhren, <v> mit Kaiserbrötchen	Paniertes Putenschnitzel <G> mit Erbsen in Cremesoße und Salzkartoffeln	Champignonragout <V> auf grüne Bandnudeln	Nudel- Tomatenaufwurf mit Wildlachswürfeln <F>
	Vegetarisches Menü	Minifrühlingsrollen <V> auf Pfannengemüse "Asiatisch" mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais in süß-saurer Soße <V> mit Reis	Grünes Trio aus Prinzessbohnen, Brokkoli und Erbsen, Käsesoße und Salzkartoffeln	Ofenkartoffel, Joghurt-Kräuterdip und buntem Rohkoststeller mit Gurke, Möhren, Radieschen und Paprika	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V> und Fladenbrot
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Naturjoghurt "Stracciatella Art" mit Schoko-Streuseln
06.01.-10.01.2025 KW 2	Tagesmenü	Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F> mit Langkornreis	Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V> mit Kräutersoße und Salzkartoffeln	Rinderbolognese <R>, Nudeln
	Vegetarisches Menü	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	Veganes Knusperfilet, Fisch vom Feld mit Schwarzwurzeln, Jackfrucht und Blumenkohl <V> auf Tomatensoße mit Reis	Vegetarische Erbsensuppe <V>, dazu Kaiserbrötchen	Vegetarische Bolognese <V> mit Nudeln
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Naturjoghurt mit Früchte-Müsli
13.01.-17.01.2025 KW 3	Tagesmenü	Tomatensoße "Italia" <V> auf Makkaroni	Gyros-Pfanne vom Hähnchen <G> auf Balkan-Gemüsemix aus Karotten, Mais, Bohnen und Paprika mit Naturreis und Tzaziki	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Kaiserbrötchen	Lachswürfel in Tomatensoße <F> mit Fusili-Nudeln
	Vegetarisches Menü	Spinat-Käsesoße auf Makkaroni	Brokkoli-Rösti <V> und Naturreis, Tzaziki	Brokkolicremesuppe mit Kaiserbrötchen	Tomaten-Zucchini-Soße auf kurzen Makkaroni
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Naturjoghurt mit Birnenkompott
20.01.-24.01.2025 KW 4	Tagesmenü	Käsesoße mit kurzen Makkaroni	Fischstäbchen <F> auf Dillsoße, Kartoffelpüree	Tomatencremesuppe <V> mit Hörchennudeln und Roggenvollkornbrot	Frikadelle vom Rind <R> in Bratensoße mit Möhren und Salzkartoffeln
	Vegetarisches Menü	Tomaten-Nudelaufwurf mit Käse überbacken <V>	Gemüse-Schnitzel aus Erbsen, Pastinaken und Möhren, natur <V> mit Dillsoße auf Kartoffelpüree	Gemüsesuppe mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Sellerie, Erbsen und Muschelnudeln <V> dazu Roggenvollkornbrot	Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Cremesoße à la Hollandaise und Salzkartoffeln
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Schoko-Milchpudding

27.01.-31.01.2025 KW 5	Tagesmenü	Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G> mit Nudeln	Paniertes Putenschnitzel <G> mit Erbsen in Cremesoße und Salzkartoffeln	Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffeln, Sellerie, Porree und Möhren, <v>, dazu ein Kaiserbrötchen	Fisch Nuggets <F> mit Pommes frites und Tomatenketchup	
	Vegetarisches Menü	Champignonragout <V> auf grünen Bandnudeln	Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli mit Käsesoße und Salzkartoffeln	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V>, dazu Fladenbrot und Eisbergsalat mit Gurke mit tomatisiertem Dressing und Sonnenblumenkernen	Knusper-Dino aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika und Mais <V>, Pommes frites, Tomatenketchup	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Naturjoghurt "Stracciatella Art" mit Schoko-Streuseln	

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