

Mittagessen in der GTS vom 05.05. bis 09.05.2025

Montag 05.05.2025	vegetarisches Gericht Vollkorn Penne mit Linsen-Erbesen-Bolognese und geriebenem Parmesan	Fleischgericht Cordon Bleu vom Geflügel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce	Allergene Schalenfrüchte, Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Konservierungsmittel, geschwefelt, Senf, Sellerie, Antioxidationsmittel, Farbstoff
	Dessert	Obst	
Dienstag 06.05.2025	Fleischgericht Geflügelfleischbällchen mit Bratensauce und Eierknöpfle, dazu Karottensalat	vegetarisches Gericht vegetarische Spätzle-Pilzpfanne mit Champignons und Kräutern, dazu Karottensalat	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Geschmacksverstärker, Phosphat, Senf, Sellerie, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Farbstoff, Eier
	Dessert	Obst	
Mittwoch 07.05.2025	vegetarisches Gericht Mini-Ravioli mit Gemüse-Tomatensauce aus Zucchini, Kichererbsen, Auberginen und Paprika	Fleischgericht Pfannen-Gyros vom Hähnchen mit Tomatenreis, dazu Joghurtdip	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Sellerie
	Dessert	Obst	
Donnerstag 08.05.2025	Fischgericht Backfisch vom Seelachs mit Kartoffelsalat	vegetarisches Gericht Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffelstampf	Allergene Eier, Fisch, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse
	Dessert	Obst	
Freitag 09.05.2025	Fleischgericht	Gericht Rinderkraftbrühe mit Kräuterflade Apfelmüchle mit Vanillesauce	Allergene Sellerie, Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcherzeugnisse, Konservierungsstoff, Süßungsmittel
	Dessert	Obst	

Mittagessen in der GTS vom 12.05. bis 16.05.2025

Montag 12.05.2025	Fleischgericht Hähnchenbrustfilet mit Kräuter-Gemüsesauce aus Sellerie, Karotten und Lauch, dazu Vollkorn- nudeln und Farmersalat	vegetarisches Gericht veggie Paella aus Reis, gegrillter Paprika, Erbsen, Romanesco und Brech- bohnen, dazu Braten- sauce	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Milch und Milcher- zeugnisse, Sellerie, Senf
	Dessert Obst		
Dienstag 13.05.2025	vegetarisches Gericht Gemüsemaultaschen mit Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat	Fleischgericht Maultaschen vom Rind mit Rinderkraftbrühe, dazu Kartoffelsalat	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Sellerie
	Dessert Obst		
Mittwoch 14.05.2025	vegetarisches Gericht	vegetarisches Gericht Pasta Napoli mit fruchtiger Tomatensauce, dazu geriebener Käse	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier, Sellerie, Milch und Milcherzeugnisse
	Dessert Obst		
Donnerstag 15.05.2025	Fischgericht	vegetarisches Gericht Tomatencremesuppe Pancakes mit Apfelmus	Allergene Milch und Milcherzeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier
	Dessert Obst		
Freitag 16.05.2025	vegetarisches Gericht Klare Gemüsebrühe mit Backerbsen Milchreis mit Beerengrütze	Fleischgericht	Allergene Sellerie, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff
	Dessert Erdbeerjoghurt		

Mittagessen in der GTS vom 19.05. bis 23.05.2025

Montag 19.05.2025	vegetarisches Gericht Vollkorn Penne mit Tomatensauce, Erbsen und Champignon-Gemüse mit Rahmsauce und Salzkartoffeln Dessert Obst	Fleischgericht Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce und Salzkartoffeln	Allergene Eier, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Dinkel, Sellerie, Schalenrüchte, Milch und Milcherzeugnisse, Senf
Dienstag 20.05.2025	Fleischgericht Chilli con Carne aus Rinderhackfleisch mit Kidneybohnen, Paprika, Mais und Weizenbrötchen Dessert Obst	vegetarisches Gericht Spinatknödel mit Ratatouille aus Zucchini, Auberginen und Paprika	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Sellerie, Phosphat
Mittwoch 21.05.2025	vegetarisches Gericht Gemüsebolognese mit Karotten, Lauch, Sellerie und Vollkornnudeln Dessert Obst	Fleischgericht	Allergene Sellerie, glutenhaltiges Getreide: Weizen
Donnerstag 22.05.2025	vegetarisches Gericht Dessert Obst	vegetarisches Gericht Gemüsecremesuppe aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli Pfannkuchen mit Apfelmus	Allergene Milch und Milcherzeugnisse, glutenhaltiges Getreide: Weizen, Eier
Freitag 23.05.2025	Fischgericht Dessert Obst	vegetarisches Gericht Vollkornnudeln mit Tomaten-Süßkartoffel- sauce und geriebenem Gouda	Allergene glutenhaltiges Getreide: Weizen, Dinkel, Milch und Milcherzeugnisse, Eier