

# Gymnasium

vom 03.02. – 07.02.2025

Woche 6

## Montag:

- A: Makkaroni<sup>6,7</sup> mit Jagdwurst<sup>2,3,4,13,14</sup>, Tomatensoße<sup>6</sup> und Reibekäse<sup>2,11</sup>  
B: bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischwürfel<sup>6,13,14</sup> dazu Obst

## Dienstag:

- A: ged. Fischfilet<sup>8</sup> auf Gemüse mit Reis und feiner Kräutersoße<sup>6,11</sup>  
B: Hausgem. Kartoffelsalat<sup>6,7,11,13,14</sup> mit Schweineschnitzel<sup>6</sup>

## Mittwoch:

- A: Grießbrei<sup>6,11</sup> mit Zimt-Zucker Pfirsichkompott  
B: Kartoffelauflauf<sup>2,3,6,7,11,13</sup> mit Hackfleisch, buntem Gemüse, würziger Soße und Käse überbacken dazu Obst

## Donnerstag:

- A: Kräuterquark<sup>11</sup> mit Leberwurst<sup>6,13,14,2,3,4</sup>, Rohkostsalat und Kartoffeln  
B: Putenrahmgeschneitzeltes<sup>6,11,13</sup> mit Kräuterspätzle<sup>6,7</sup> und buntem Salat

## Freitag:

- A: Currywurst<sup>6,11,13,14,2,3,4</sup> mit Kartoffelspalten und einem bunten Salat  
B: Rührei<sup>7</sup> mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

## Kaltmenüs von Montag bis Freitag:

- K1:** Hausgem. Kartoffelsalat<sup>6,7,11,13,14</sup> mit Schweineschnitzel<sup>6</sup> und Garnitur 5,20 €  
**K2:** Caesar-Salat mit Hähnchenstreifen, Tomaten, Croutons<sup>6,11</sup> Parmesanraspel<sup>11</sup> 5,20 €  
Caesar-Dressing<sup>1,2,4,6,7,11,13,14</sup>  
**K3:** Salatteller „Landhaus“- frischer Salat mit gerb. Schinken<sup>2,3,4,11,14</sup>, Pilze und 5,60 €  
Dressing<sup>1,2,4,7,11,13,14</sup>  
**K4:** Fladenbrot<sup>6,7,10,11,15</sup> belegt mit Chickenburger<sup>6</sup>, frischen Salat, Gurke und 5,00 €  
Remouladensoße<sup>2,7,11,</sup>

**Speiseservice Schneider GmbH & Co. KG**

Berthelsdorfer Straße 8, 09618 Brand-Erbisdorf • Tel.: 037322 – 3543 oder 2590 Fax: 037322 – 2519

• E-Mail: [info@sps-schneider.de](mailto:info@sps-schneider.de)

### Enthaltene Zusatzstoffe

1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker

**Allergene:** 6=Weizen, 7=Eier, 8=Fisch, 9=Erdnüsse, 10=Sojabohnen, 11=Milch, 12 = Schalenfrüchten, 13=Sellerie, 14=Senf, 15=Sesam, 16=Lupinen, 17=Sulfite, 18=Hopfen, 19= Gerstenmalz, 20=Haselnüsse, 21= Mandel. ; **Genauere Auskunft erteilen die Köche!**