



Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium & Eichendorffschule 12. bis 16. April 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust, dazu Rösti, Brokkoli und helle Kräutersoße 7a,13
Mittwoch	Pizza vegetarisch belegt nach Art des Hauses 1,7a,9,13
Donnerstag	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffeln und Rahm-Kohlrabi 7a,13
Freitag	Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium & Eichendorffschule 19. bis 24. April 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16
Dienstag	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree 7a,13,18
Mittwoch	Spiralnudeln mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse 7a,13
Donnerstag	Brokkoli- & Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln 7a,9
Freitag	Putenbrustfilet "Napoli" feine Putenstreifen in Kräuter-Tomatensoße mit Nudeln 13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium & Eichendorffschule
26. bis 30. April 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Gebratenes Hokifilet (Seehecht) mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 7a,9
Dienstag	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Mittwoch	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13
Donnerstag	Gebratener Hähnchenspieß mit Rahmsoße, Kartoffelkroketten und grüne Bohnen 13
Freitag	Kartoffel-Karottengratin 13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium & Eichendorffschule 03. bis 07. Mai 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Paniertes Putenschnitzel mit Spätzle und Möhrenrahmgemüse 7a,9,13
Dienstag	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13
Mittwoch	Hähnchenpiccata mit Tomatenspagehetti 7a,9,13
Donnerstag	Pizza "Margarita" mit Tomate und Mozzarella 7a,13
Freitag	Pierogi-Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung auf buntem Gemüse in Sahnesoße 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

**Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders
gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität
DE-ÖKO-006**



Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium & Eichendorffschule
10. bis 14. Mai 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidneybohnen dazu Reis
Dienstag	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit buntem Kartoffelsalat 3,7a,9,15
Mittwoch	Höhrnchennudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan 7a,13
Donnerstag	Kein Essen
Freitag	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium & Eichendorffschule 17. bis 21. Mai 2021

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	<p>Chicken Nuggets - Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites, Ketchup und Majonaise</p> <p>7a,13</p>
Dienstag	<p>Hähnchenkebab mit Gemüse-Cous Cous und Naturjoghurt</p> <p>7a,3,13</p>
Mittwoch	<p>Mascarpone-Macaroni kurze Macaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken</p> <p>7a,13</p>
Donnerstag	<p>Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis</p> <p>7a,13</p>
Freitag	<p>Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten</p> <p>7a,9</p>

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten, jedoch können bei bestimmten Lebensmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

Allergene

- 7 Glutenhaltiges Getreide
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Erdnüsse
- 12 Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- 19 Lupinen
- 20 Weichtiere

**Backwaren zum Mittagessen/Snack
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.**