

584602 Goldbergschule Sindelfingen Monat Oktober 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.09.-02.10.2026 KW 40	Menü 1	Schwäbische Maultaschen <S> mit Kartoffelsalat und eine Salatbeilage	Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> mit Langkornreis, Sauerrahmsauce und Bohnen	Nudelaufguss mit Erbsen, Karotten, Tomatensoße "Italia" <V> und Mozzarella überbacken	Chicken Nuggets <G> mit Pommes frites und Tomatenketchup dazu eine Salatbeilage	Farfalle, Tomaten-Mozzarella-Soße und eine Salatbeilage
	Vegetarisch	Gemüse Maultaschen gefüllt mit Karotten, Spinat, Erbsen und Lauch <V> mit Kartoffelsalat und eine Salatbeilage	Macaire Kartoffeln mit Brokkoli und Blumenkohlrischen, Braune Rahmsauce	Gemüsesuppe mit Grießklößchen danach Milchreis <V> mit roter Grütze	Brokkoli Nuggets mit Käsefüllung <V>, Pommes frites und Tomatenketchup dazu eine Salatbeilage	Farfalle, Tomaten-Mozzarella-Soße und eine Salatbeilage
	Dessert		Obst		Schokopudding	
05.10.-09.10.2026 KW 41	Menü 1	Milde Käsespätzle <V> mit Röstzwiebeln und eine Salatbeilage	Gyros vom Hähnchen <G> mit Pommes frites und Tzatziki dazu eine Salatbeilage	Geflügelfrikadelle <G> mit Spiralnudeln und Soße "Balkan Art"	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachsfilet <F> mit Reis, Kräutersauce und Karotten	Schupfnudeln, helle Cremesauce und buntes Gemüse und eine Salatbeilage
	Vegetarisch	Spiralnudeln mit Tomaten-Linsensauce <V>, geriebenem Mozzarella und eine Salatbeilage	Gemüse Nuggets <V> mit Pommes frites und Tomatenketchup dazu eine Salatbeilage	Reispfanne mit Balkan Mix Gemüse an Soße "Balkan Art"	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> mit Apfelmus	Schupfnudeln, helle Cremesauce und buntes Gemüse und eine Salatbeilage
	Dessert	Fruchtjoghurt Erdbeer			Obst	
12.10.-16.10.2026 KW 42	Menü 1	Alaska-Seelachsfilet, paniert <F> mit Kartoffelsalat, Remoulade	Hähnchenfleisch in heller Soße <G> mit Reis und Brokkoli dazu eine Salatbeilage	Schleifennudeln mit Spinat- Käsesauce und eine Salatbeilage	1 Hot Dog mit Geflügel Würstchen <G>, Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben und Ketchup, dazu Pommes frites	Penne mit brauner Rahmsauce und Erbsen-Karottengemüse dazu eine Salatbeilage
	Vegetarisch	Rührei <V> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Reis mit Tomatensoße "Italia" <V> und Balkan Mix Gemüse, dazu eine Salatbeilage	Tomatencremesuppe mit Reis- Einlage danach Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Macaire Kartoffeln mit Soße "Gärtnerin Art" und eine Salatbeilage	Penne mit brauner Rahmsauce und Erbsen-Karottengemüse dazu eine Salatbeilage
	Dessert		Vanillepudding	Obst		
19.10.-23.10.2026 KW 43	Menü 1	Penne mit Käsesauce "Carbonara" mit Putenbrustschinken <G> und eine Salatbeilage vom Buffet	Hähnchen-Krusty paniertes Hähnchenbrustfleisch-Formfleisch <G> mit Wellenschnittpommes und Tomatenketchup	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachsfilet <F> mit Kartoffelsalat, Remoulade	Linsen <V> mit Spätzle und Geflügel Wiener Würstchen <G>	Gnocchi mit Tomatensoße <V> und geriebenem Mozzarella, dazu eine Salatbeilage vom Buffet
	Vegetarisch	Tomatencremesuppe <V>, danach Pfannkuchen, "Natur" <V> mit Apfelmus oder Soße mit Vanillegeschmack	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Wellenschnittpommes und Mayonnaise	Gemüse Nuggets <V> mit Kartoffelsalat, Remouladensauce	Linsen <V> mit Spätzle	Gnocchi mit Tomatensoße <V> und geriebenem Mozzarella, dazu eine Salatbeilage vom Buffet
	Sek Salatteller	Salatteller vom Buffet mit "Kibbelinge" Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Knusperbackteig <F>	Salatteller vom Buffet mit Rösti Ecken	Salatteller vom Buffet mit Putenbrustschinken	Salatteller vom Buffet mit Hirtenkäse	Salatteller vom Buffet mit Brokkolirösti <V>
	Dessert Sek			Joghurt Kirsche	Obst	

26.10.-30.10.2026 KW 44	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Sek Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Dessert Sek	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien

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