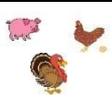
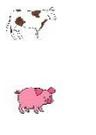


Speiseplan März 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
So	01.03.2020		1) Hackbraten J1,F mit Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren und Sauce G 2) Käsetortellini F,J1,K,14 mit Tomaten-Sahne-Sauce G,K,14 vegetarisch Fruchtquark K,1,14			
Mo	02.03.2020	 	1) Nudeln F, J1, K,14 mit Rindfleisch-Gemüse-Bolognese M, G 2) Möhrenrisotto vegetarisch 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Di	03.03.2020	 	1) Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage vom Schwein (Geflügel) G 2) tomatisierte Gemüse-Minestrone mit Reiseinlage J1, K,14 3) Mozzarella Salat - großer gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette F,J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Mi	04.03.2020	 	1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1 mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren in Rahmsauce 2, D 2) vegetarische Lasagne J1, K,14, F mit Basilikum-Tomatensauce G,M 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomate, Gurke und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1 Vanillepudding K,14			
Do	05.03.2020	 	1) Fischfrikadelle* F, J1, mit Salzkartoffeln, grünen Bohnen und Sauce B 2) Schupfnudeln* J1, F mit heißem Apfelmus und Zimtucker 3) Hähnchen-Teryaki-Salat - großer gemischter Salat mit Teryaki-Hähnchenspieße, Joghurtdressing und Baguette J1,F Obststück 10			
Fr	06.03.2020	 	1) Bauernfrühstück traditionell – Bratkartoffeln mit Rührei F, Schinkenspeck v. Schwein und Gewürzgurke 2) vegetarische Tortellini* J1, F,K,14 mit Gemüse-Kräuter-Sauce 3) Thunfischsalat - gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot B, K,14 Götterspeise Kirsche 1			
Sa	07.03.2020		1) Bratwurst (Geflügelwurst) mit Kartoffelwedges, mildem Krautsalat und Sauce G 2) Gemüse-Nudel-Auflauf F,J1,K,14 vegetarisch Obststück 10			
So	08.03.2020		1) Kohlroulade F,J1 mit Salzkartoffeln und Sauce G 2) Brokkoli-Kartoffel-Auflauf G,K,14 vegetarisch mit Hirtenkäse K,14 Vanillepudding K,14			

Speiseplan März 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	09.03.2020		1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Rahmkohlrabi & Stampfkartoffeln <small>K,14</small> 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce <small>G</small> 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette <small>J1, K,14</small> Götterspeise Waldmeister <small>1</small>			
Di	10.03.2020		1) milde Gulaschsuppe vom Schwein (Rind) mit buntem Paprikagemüse und Fleischeinlage vom Rind 2) vegetarische Brokkoli-Crémesuppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen <small>G, J1, K,14</small> 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchen-Sticks, Kräuterdressing und Baguette <small>J1, K,14</small> Obststück <small>10</small>			
Mi	11.03.2020		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten-Kräutersauce <small>F, J1, G</small> 2) Milchreis <small>K,14</small> mit heißen Kirschen oder Zimtzucker 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing <small>F</small> und Brot <small>J1</small> Fruchtquark <small>K,14,1</small>			
Do	12.03.2020		1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce 2) Schupfnudeln* <small>F, J1, K,14</small> mit Paprikagemüse und Sauce, vegetarisch 3) Gyrossalat - großer gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette Brot <small>J1</small> Obststück <small>10</small>			
Fr	13.03.2020		1) gebratenes Fischfilet <small>B</small> mit Reis und Möhrensalat <small>B, F</small> 2) vegetarischer Gemüse-Nudel-Auflauf <small>M, G, J1, K, 14</small> 3) Salat Hawaii - gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot <small>J1, K,14</small> Schokoladenpudding <small>1,K,14</small>			
Sa	14.03.2020		1) Nackensteak mit Kartoffelwedges, kleinem Salat und Dip <small>K,14</small> 2) Asia-Gemüse-Reispfanne vegetarisch Obststück <small>10</small>			
So	15.03.2020		1) Kassler Braten mit Rotkohl, Knödeln und Sauce <small>G</small> 2) Gnoccis* <small>F,J1</small> mit Grillgemüse vegetarisch Fruchtquark <small>1,14,K</small>			
Mo	16.03.2020		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Blumenkohl, Reis und Sauce <small>G</small> 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch <small>J, F</small> 3) großer gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette <small>J, F</small> Obststück <small>5</small>			
Di	17.03.2020		1) Fischstäbchen <small>J1,B</small> mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Remouladensauce <small>3,G,F</small> 2) Gabelspaghetti mit Spinatrahmsauce, vegetarisch <small>F, G, J1, M</small>			

➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing und Baguette B, K,14 Schokoladenpudding mit Vanillesauce K,14			
Mi	18.03.2020	  	1) Erbseneintopf D, G mit Fleisch & Wurst vom Schwein (Geflügel) 2) vegetarische Graupensuppe mit Frühlingsgemüse, Kartoffeleinlage D und Baguette J1,F 3) großer gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J1,F Obststück 10			
Do	19.03.2020		1) Ravioli* F, J1, mit Rindfleischfüllung in Gemüse-Tomatensauce 3, G, M 2) Pfannkuchen* J1,F mit Apfelkompott oder Zimtucker 3) großer gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette J1,K,14 Fruchtjoghurt K,1,14			
Fr	20.03.2020	 	1) meerBlicks „Räubertopf“ – Fleischbällchen F,J1 vom Rind mit Salzkartoffeln, Erbsen u. Möhren in Sauce G 2) Brokkoli-Kartoffel-Auflauf, vegetarisch, K,G,14 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing und Brot J1,B, K,14 Obststück 10			
Sa	21.03.2020		1) Frikadelle F,J1 mit Stampfkartoffeln K,14, Erbsen u. Möhren und Sauce G 2) Frühlingsrolle J1 mit Reis und Süßsaurer Sauce G Vanillepudding K,14			
So	22.03.2020		1) Köttbullar mit Pasta J1,F, Rahmsauce G und Erbsen 2) Käsespätzle K,14,J1,F vegetarisch Obststück 10			
Mo	23.03.2020	 	1) Backfisch* F, J1, B, K mit Kartoffelecken*, Sauce & Gurkensalat 2) Germknödel* J1,K mit Schokofüllung K,14 und Vanillecrèmesauce K,14 3) großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing und Baguette J1, K Vanillepudding K,14			
Di	24.03.2020	 	1) mildes Pfannengyros v. Schwein (Hähnchen) mit Reis, Krautsalat & Kräuterquark (o. Knoblauch) K,14 2) Nudeln mit Kräuter-Gemüse-Sauce (vegetarisch) F, G, J1, K, M 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse mit Joghurtdressing J1, K,14 Obststück 10			
Mi	25.03.2020	 	1) Hähnchen Cordon Bleue* J1,F m. Kochschinken v. Schwein (Putenschinken) mit Salzkartoffeln, Brokkoli & Sauce G 2) Grießbrei mit Zimtucker D, K,14			

➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2020

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Götterspeise Waldmeister 1			
Do	26.03.2020		1) mildes Rindfleisch Chili con Carne mit Reis D 2) Vollkornnudeln F, J1, K mit Käse-Sahne-Sauce G,K 3) großer gemischter Salat mit süßsauer eingelegten, mit Feta gefüllten Kirschkaprika, Dressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Fr	27.03.2020		1) Grüne Bohneneintopf D, G mit Rindfleischeinlage 2) vegetarische Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit kleinem Brötchen G, J1 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K,14 Vanillepudding K,14			
Sa	28.03.2020		1) Pizza J1,F,G 2) Rigatoni J1,F mit Spinatrahmsauce G vegetarisch Obststück 10			
So	29.03.2020		1) Schweinebraten mit Rosenkohl, Salzkartoffeln und Sauce G 2) Gemüsebratling F,J1 mit Salzkartoffeln und Sauce G Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mo	30.03.2020	 	1) Tomatensuppe mit Hackbällchen vom Schwein (Geflügel) und Reiseinlage G,J1 2) Wirsingkohleintopf G vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1, F 3) großer gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14, Dressing K und Baguette J1 Obststück 10			
Di	31.03.2020	 	1) Currywurst vom Schwein (Geflügelwurst) mit Kartoffel-Ecken* und milder Krautsalat F, H, M, 3, G 2) vegetarische Gemüsereispfanne mit frischen Kräutern und Quark G, K 3) Mozzarella Salat - großer gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette F,J1,K,14 Fruchtjoghurt K,14			

Kennzeichnungserklärung, Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,

D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,

D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,

E=Sojaerzeugnisse, F=Eiererzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,

J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,

K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit

Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält

Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten!

Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine

→ Bitte wenden