

Speiseplan März 2020

Einrichtung: _____

Name: _____

Allergie?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
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 Salatbuffet			
Di	03.03.2020	 	1) Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage vom 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 Obststück 10			
Mi	04.03.2020		1) paniertes 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 Salatbuffet			
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 Salatbuffet			
Mo	09.03.2020	 	1) Geflügelwurst mit Rahmkohlrabi & Stampfkartoffeln K,14 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Salatbuffet			
Di	10.03.2020	 	1) milde Gulaschsuppe vom Rind mit buntem Paprikagemüse und Fleischeinlage vom Rind 2) vegetarische Brokkoli-Crémesuppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G, J1, K,14 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchen-Sticks, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Salatbuffet			
Mi	11.03.2020		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten-Kräutersauce F, J1, G 2) Milchreis K,14 mit heißen Kirschen oder Zimtucker			

Speiseplan März 2020

Einrichtung: _____

Name: _____

Allergie?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1 Salatbuffet			
Do	12.03.2020	 	1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce 2) Schupfnudeln* F, J1, K,14 mit Paprikagemüse und Sauce, vegetarisch 3) Gyrossalat - großer gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette Brot J1 Salatbuffet			
Mo	16.03.2020		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Blumenkohl, Reis und Sauce G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch J, F 3) großer gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette J, F Salatbuffet			
Di	17.03.2020	 	1) Fischstäbchen J1,B mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Remouladensauce 3,G,F 2) Gabelspaghetti mit Spinatrahmsauce, vegetarisch F, G, J1, M 3) großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing und Baguette B, K,14 Salatbuffet			
Mi	18.03.2020	  	1) Erbseneintopf D, G mit Fleisch & Wurst vom 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 Salatbuffet			
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			

Speiseplan März 2020

Einrichtung: _____

Name: _____

Allergie?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing und Baguette J1, K Salatbuffet			
Di	24.03.2020		1) mildes Pfannengyros 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 Salatbuffet			
Mi	25.03.2020	 	1) Hähnchen Cordon Bleue* J1,F m. Kochschinken v. Schwein (Putenschinken) mit Salzkartoffeln, Brokkoli & Sauce G 2) Grießbrei mit Zimtzucker D, K,14 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Salatbuffet			
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 Kirschaprika, Dressing und Baguette J1, K,14 Salatbuffet			

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, 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=Eierzeugnisse, 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!