

Speiseplan März 2020

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mo	02.03.2020		1) Nudeln F, J1, K,14 mit Rindfleisch-Gemüse-Bolognese M, G 2) Möhrenrisotto vegetarisch Salatbuffet		
Di	03.03.2020		1) Steckerübeintopf mit Fleischeinlage vom Geflügel G 2) tomatisierte Gemüse-Minestrone mit Reiseinlage J1, K,14 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 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 Salatbuffet		
Mo	09.03.2020		1) Geflügelwurst mit Rahmkohlrabi & Stampfkartoffeln K,14 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G 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 Obststück 10		
Mi	11.03.2020		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten-Kräutersauce F, J1, G 2) Milchreis K,14 mit heißen Kirschen oder Zimtucker Salatbuffet		
Do	12.03.2020		1) geschmorter Weißkohl mit Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln und Sauce 2) Schupfnudeln* F, J1, K,14 mit Paprikagemüse und Sauce G Salatbuffet		
Mo	16.03.2020		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Blumenkohl, Reis und Sauce G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch 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 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		

➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2020

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
			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 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 Salatbuffet		
Di	24.03.2020		1) mildes Pfannengyros v. Hähnchen mit Reis, Krautsalat & Kräuterquark (o. Knoblauch) K,14 2) Nudeln mit Kräuter-Gemüse-Sauce (vegetarisch) F,G, J1,K,M Salatbuffet		
Mi	25.03.2020		1) Hähnchen Cordon Bleue* J1,F m. Putenschinken mit Salzkartoffeln, Brokkoli & Sauce G 2) Grießbrei mit Zimtucker D, 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 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