




Speiseplan März 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	01.03.2021	  	1) Nudeln F, J1, K,14 mit Carbonara Sauce mit Schinken vom Schwein (Putenschinken) M, G 2) Germknödel* J1,F,K mit Schokoladenfüllung und Vanillecrèmesauce K 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1 Obststück 10			
Di	02.03.2021		1) mildes Chili con Carne vom Rind mit Reis 3, M 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			
Mi	03.03.2021	  	1) Bauernfrühstück traditionell – Bratkartoffeln mit Rührei F, Schinkenspeck v. Schwein (Geflügel) und Gewürzgurke 2) Pasta J1, F,K,14 mit Gemüse-Kräuter- Sauce 3) Thunfischsalat - gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot B, K,14 Obststück 10			
Do	04.03.2021	  	1) Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage vom Schwein (Geflügel) G und kleinem Brötchen J1 2) Gemüse-Suppe mit Reiseinlage und kleinem Brötchen J1, K,14 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14,2 Fruchtjoghurt K,1,14			
Fr	05.03.2021	 	1) Fischfrikadelle* F, J1, mit Stampfkartoffeln K, 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			
Sa	06.03.2021		1) Bratwurst (Geflügelwurst) mit Kartoffelwedges, mildem Krautsalat und Sour Crème K,14 2) Gemüse-Nudel-Auflauf F,J1,K,14 vegetarisch Fruchtquark K,14,1			
So	07.03.2021		1) Kohlroulade F,J1 mit Salzkartoffeln und Sauce G 2) Brokkoli-Kartoffel-Auflauf G,K,14 vegetarisch mit Hirtenkäse K,14 Obststück 10			
Mo	08.03.2021	 	1) Gyrosauflauf (Hähnchengyrosauflauf) mit Gemüse G Reis D und Käse K,14 überbacken 2) Gemüse-Pfanne mit Backkartoffeln und Kräuterquark K 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Götterspeise Waldmeister 1			















➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	09.03.2021	 	1) gebratenes Fischfilet B mit Stampfkartoffeln K und Erbsen & Möhren in Rahmsauce G 2) vegetarischer Gemüse-Nudel-Auflauf M, G, J1, K, 14 3) Salat Hawaii - gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J1, K, 14 Obststück 10			
Mi	10.03.2021	  	1) Geflügelragout G mit Gemüsestreifen und Salzkartoffeln 2) Schupfnudeln* F, J1, K, 14 mit Paprikagemüse und Sauce, vegetarisch 3) Gyrossalat - großer gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette Brot J1 Vanillepudding K, 14			
Do	11.03.2021	 	1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Tomaten-Kräutersauce F, J1, G 2) Milchreis K, 14 mit heißen Kirschen oder Zimtucker 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K, 14 Obststück 10			
Fr	12.03.2021	 	1) milde Gulaschsuppe mit Fleischeinlage vom Schwein (Rind), buntem Paprikagemüse G und kleinem Brötchen J1 2) vegetarische Brokkoli-Crèmesuppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G, J1, K, 14 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchen-Sticks, Kräuterdressing und Baguette J1, K, 14 Schokoladenpudding 1, K, 14			
Sa	13.03.2021		1) Nackensteak mit Kartoffelgratin, kleinem Salat und Dip K, 14 2) Asia-Gemüse-Reispfanne vegetarisch Obststück 10			
So	14.03.2021		1) Kassler Braten mit Rotkohl, Knödeln und Sauce G 2) Gnoccis* F, J1 mit Grillgemüse vegetarisch Fruchtquark 1, 14, K			
Mo	15.03.2021	   	1) Erbseneintopf D, G mit Fleisch & Wurst vom Schwein (Geflügel) und kleinem Brötchen J1 2) Spargel-Kartoffel-Crème-Suppe G mit kleinem Brötchen J1 3) großer gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing und Baguette J1, F Obststück 10			
Di	16.03.2021		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Blumenkohl in Rahmsauce G , und Stampfkartoffeln K 2) Gemüsebratling* mit Salzkartoffeln und Rahmsauce G 3) großer gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette J, F Fruchtojoghurt K, 1, 14			
Mi	17.03.2021		1) Ravioli* F, J1 , mit Rindfleischfüllung in Gemüse-Tomatensauce 3, G, M 2) Pfannkuchen* J1, F mit Apfelkompott oder Zimtucker			














➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) großer gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse, Dressing und Baguette J1,K,14 Obststück 10			
Do	18.03.2021	 	1) Backfisch* J1,B mit Reis, Buttermöhren 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 Schokoladenpudding mit Vanillesauce K,14			
Fr	19.03.2021	  	1) meerBlicks „Räubertopf“ – Fleischbällchen F,J1 vom Schwein (Rind) mit Erbsen u. Möhren in Sauce G und Backkartoffeln 2) Brokkoli-Kartoffel-Auflauf, vegetarisch, K,G,14 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing und Brot J1,B, K,14 Obststück 10			
Sa	20.03.2021		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	21.03.2021		1) Köttbullar mit Pasta J1,F, Rahmsauce G und Erbsen 2) Käsespätzle K,14,J1,F vegetarisch Obststück 10			
Mo	22.03.2021	 	1) Gulasch vom Schwein (Rind) mit Paprikagemüse und Butterspätzle 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 Götterspeise Waldmeister 1			
Di	23.03.2021		1) Hühnernudelsuppe mit reichlich Einlage G und kleinem Brötchen J1 2) Paprika-Tomaten-Suppe G mit kleinem Brötchen J1 3) Gemüse-Couscous-Salat mit Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Mi	24.03.2021	 	1) Hähnchen Cordon Bleue* J1,F mit Putenkochschinken, Kartoffelwegdes, Brokkoli & Sauce G 2) Grießbrei mit Zimtzucker D, K,14 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Vanillepudding K,14			
Do	25.03.2021	 	1) mildes Pfannengyros vom 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			

➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2021

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			Obststück 10			
Fr	26.03.2021	 	1) Fischragout mit Kaisergemüse in Rahmsauce und Salzkartoffeln F, J1, B, K 2) Käsespätzle K,14,J1,F 3) großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurdressing und Baguette J1, K Götterspeise Kirsche 1			
Sa	27.03.2021		1) Pizza Salami, Pizza Schinken J1,F,G 2) Rigatoni J1,F mit Käse-Kräuter-Sauce G vegetarisch Obststück 10			
So	28.03.2021		1) Schweinebraten mit Rosenkohl, Salzkartoffeln und Sauce G 2) Gemüsebratling F,J1 mit Salzkartoffeln und Sauce G Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mo	29.03.2021	 	1) Currywurst vom Schwein (Geflügelwurst) mit Kartoffel-Ecken* und mildem Krautsalat F, H, M, 3, G 2) Asiatische Gemüsereispfanne mit Süß-Saurer Sauce G, K 3) Mozzarella Salat - großer gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette F,J1,K,14 Fruchtjoghurt K,14			
Di	30.03.2021	   	1) Geschnetzeltes vom Schwein (Geflügel) mit Butterspätzle F,J1,G 2) Milchnudeln J1,F mit Vanillecrèmesauce K 3) gemischter Salat mit paniertem Hähnchenschnitzel J1 in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Mi	31.03.2021	  	1) Tomatensuppe mit Hackbällchen vom Schwein (Geflügel) und Reiseinlage G,J1 2) Wirsingkohleintopf G vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1, F 3) Hähnchen-Teryaki-Salat - großer gemischter Salat mit Teryaki-Hähnchenspieße, Joghurdressing und Baguette J1,F Vanillepudding 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=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!

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

➔ Bitte wenden