

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025

Speiseplan März 2025 VGS Cäciliengroden

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

| Tag | Datum | Merkmal | Menü | M 1 | M 2 | M 3 |
|-----|------------|---|---|-----|-----|-----|
| Mo | 03.03.2025 |  | 1) Spitzkohleintopf G, Geflügelbällchen, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crèmesuppe G, kleines Brötchen J1, F Vanillepudding K,14 | | | |
| Di | 04.03.2025 |  | 1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese G 2) Schupfnudeln* J, F, warmer Obstkompott, Zimtucker Obststück 10 | | | |
| Mi | 05.03.2025 |  | 1) Bratwurst (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce H,G 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G,K,14, überbacken Schokoladenpudding K,14 | | | |
| Do | 06.03.2025 |  | 1) Chili con Carne (Rind), Reis 2) Chili sin Carne, Reis Obststück 10 | | | |
| Mo | 10.03.2025 |  | 1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G Obststück 10 | | | |
| Di | 11.03.2025 |  | 1) Linseneintopf mit Wurst vom Geflügel 2, 7, J1,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffelcrèmesuppe mit kl. Brötchen J1, G Fruchtquark K,14,1 | | | |
| Mi | 12.03.2025 |  | 1) Fischfrikadelle* B,J1,F, Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M Obststück 10 | | | |
| Do | 13.03.2025 |  | 1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 Schokoladenpudding K,14 | | | |
| Mo | 17.03.2025 |  | 1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 Vanillepudding K,14 | | | |
| Di | 18.03.2025 |  | 1) Hähnchenschnitzel* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10 | | | |

→ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025

Speiseplan März 2025

VGS Cäcilengroden

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

| Tag | Datum | Merkmal | Menü | M 1 | M 2 | M 3 |
|-----|------------|---|--|-----|-----|-----|
| Mi | 19.03.2025 |   | 1) Omas Grüne Bohnen Eintopf ^{G,D} , Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen ^{J1} 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen ^{G, J1} Fruchtquark ^{K,14,1} | | | |
| Do | 20.03.2025 |  | 1) Fischstäbchen* ^{B, J1} , Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce ^G 2) Milchnudeln ^{K,J1} , heiße Kirschen Obststück ¹⁰ | | | |
| | | | | | | |
| Mo | 24.03.2025 |    | 1) Königsberger Klopse (Schwein) o. Kapern (o. v. Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce ^G , Rote Beete ³ 2) Polenta-Spinattasche* ^{F, J1} , Salzkartoffeln, Rahmsauce ^G Obststück ¹⁰ | | | |
| Di | 25.03.2025 |  | 1) Wirsing Kohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce ^{G, J1} 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken ^{J1, K} Fruchtjoghurt ^{K, 1, 14} | | | |
| Mi | 26.03.2025 |  | 1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln ^{B, G} 2) Kartoffel-Gnocchi*, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück ¹⁰ | | | |
| Do | 27.03.2025 |  | 1) gestampfter Möhre Eintopf, Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen ^{J1} 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen ^{G, J1} Vanillepudding ^{14, K} | | | |
| | | | | | | |
| Mo | 31.03.2025 |  | 1) Hühnerfrikassee ^{K, 14} , Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis Fruchtjoghurt ^{1, 14, K} | | | |

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! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

➔ **Bitte wenden**