

## SPEISEPLAN März 2020

### Montag den 02.03.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous (Zucchini, Sellerie, Erbsen), dazu Joghurt-Minz-Dip 😊

#### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

### Dienstag den 03.03.

#### Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

#### Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

### Mittwoch den 04.03.

#### Menü 1:

Rindergeschnetztes mit Bio-Penne, dazu Knabbergurken <sup>1, 5, 8</sup> 😊

#### Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Donnerstag den 05.03.

#### Menü 1:

3 Fischnuggets (Seehecht) mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat <sup>2, 3, 11</sup> 😊

#### Menü 2:


Spirellinudeln mit Tomatensauce und Reibkäse, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) <sup>2, 3</sup> 😊 

### Freitag den 06.03.

#### Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039



**Montag den 09.03.**

**Menü 1:**

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki,  
dazu Bio-Reis und Möhrensalat

**Menü 2:**

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

**Dienstag den 10.03.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly und Knabbergurken<sup>1, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing<sup>3</sup>

**Mittwoch den 11.03.**

**Menü 1:**

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dillsauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

**Menü 2:**

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln<sup>3</sup>

**Donnerstag den 12.03.**

**Menü 1:**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Rotkohl und Spätzle<sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio)<sup>3</sup>  BIOLOGISCH<sup>®</sup>

**Freitag den 13.03.**

**Menü 1:**

Kalbsrahmragout mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Menü 2:**

Grünkernbraten mit Bio-Schnittlauchsauce und Bio-Salzkartoffeln<sup>3</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



**Montag den 16.03.**

**Menü 1:**

Hähnchenstreifen mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup> 😊

**Menü 2:**

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

**Dienstag den 17.03.**

**Menü 1:**

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Reibekäse und Knabbergurken <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

**Mittwoch den 18.03.**

**Menü 1:**

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**


Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Tomatensauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Donnerstag den 19.03.**

**Menü 1:**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Schnittlauchsauce, Bio-Reis und Salat mit Joghurdressing <sup>1</sup>

**Menü 2:**

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

**Freitag den 20.03.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3, 8</sup> 😊

**Menü 2:**

Bunte Bio-Spirelli mit Bärlauchpestosauce, dazu Möhrensalat

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



### Montag den 23.03.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce, dazu Bio-Orecchiette und Knabbergurken 😊

#### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio) 

### Dienstag den 24.03.

#### Menü 1:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce

#### Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle aus Gemüse (Karotte, Sellerie, Porree) mit Tomatensauce und Weizen-Ebly, dazu Gurkensalat <sup>2, 3, 8</sup> 😊

### Mittwoch den 25.03.

#### Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat <sup>1, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

### Donnerstag den 26.03.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

#### Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Paprikasauce, dazu Bio-Dinkelreis <sup>1, 5</sup>

### Freitag den 27.03.

#### Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3</sup> 😊

#### Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



**Montag den 30.03.**

**Menü 1:**

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly<sup>1,5</sup> 😊

**Menü 2:**


Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),  
dazu Kräuterquark und Möhrensalat

**Dienstag den 31.03.**

**Menü 1:**

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu Bio-Reis

**Menü 2:**

Vollkornspaghetti mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) 😊 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch  
DE-ÖKO-039

