

SPEISEPLAN März 2021

Montag den 01.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Curry (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) und Bio-Basmatireis ³

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren 😊

Dienstag den 02.03.

Menü 1:

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

Menü 2:


Gemüsefrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{2,5}

Mittwoch den 03.03.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Donnerstag den 04.03.

Menü 1:

Lachs in Dill-Sahnesauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4} 😊

Menü 2:

1 große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing ^{2,3}

Freitag den 05.03.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu grünes Bohnengemüse und Spätzle ^{1, 5} 😊

😊 = 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 08.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Vinaigrette 3

Dienstag den 09.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly und Bio-Möhren-Erbсен-Gemüse 1, 3, 5 😊

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 10.03.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing 2, 3 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 11.03.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 1, 3, 5

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce und Kohlrabi-Rahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln 3 😊

Freitag den 12.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsauce, dazu bunte Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing 😊

😊 = 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 15.03.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Joghurtdressing ^{1, 5}

Menü 2:

Zwei Spinatknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Dienstag den 16.03.

Menü 1:

Hähnchenstreifen mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}
😊

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) in Kokos-Curry-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis und Asia-Gurkensalat ^{3, 4}

Mittwoch den 17.03.

Menü 1:

Nudelaufauf mit Putenschinken, Brokkoli, dazu Salat mit Essig-Öl Dressing ²

Menü 2:

Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan ² 😊

Donnerstag den 18.03.

Menü 1:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Zucchini-Kartoffelaufauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing ^{2, 3}

Freitag den 19.03.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und
Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{2, 3}

😊 = 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 22.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce, dazu Bio-Orecchiette und Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) 

Dienstag den 23.03.

Menü 1:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce 

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Weizenebly und Salat mit Frenchdressing ^{1, 3, 4, 5}

Mittwoch den 24.03.

Menü 1:


Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Chinakohl-Paprikasalat ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Bio-Penne mit Bärlauchpestosauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 

Donnerstag den 25.03.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffel-Gurken-Salat ^{2, 3, 8, 9} 

Menü 2:

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

Freitag den 26.03.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3} 

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis ^{3, 8}

 = 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 29.03.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly und Möhrensalat ^{1, 5}

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Vinaigrette
(100% Bio) 

Dienstag den 30.03.

Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln, dazu Bio-Vollkornbaguette

Menü 2:

Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing ³ 😊

Mittwoch den 31.03.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw ^{3, 5}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und
Mozzarella überbacken 😊

😊 = 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	

