

## SPEISEPLAN März 2021

### Montag den 01.03.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Curry (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) und Bio-Basmatireis <sup>3</sup>

#### 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 <sup>2,5</sup>

### Mittwoch den 03.03.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5, 8</sup>

#### 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 <sup>3, 4</sup> 😊

#### Menü 2:

1 große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing <sup>2,3</sup>

### Freitag den 05.03.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu grünes Bohnengemüse und Spätzle <sup>1, 5</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 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	



**Montag den 15.03.**

**Menü 1:**

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli, dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup>

**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 <sup>1, 2, 3</sup>  
😊

**Menü 2:**

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) in Kokos-Curry-Sauce,  
dazu Bio-Basmatireis und Asia-Gurkensalat <sup>3, 4</sup>

**Mittwoch den 17.03.**

**Menü 1:**

Nudelaufauf mit Putenschinken, Brokkoli, dazu Salat mit Essig-Öl Dressing <sup>2</sup>

**Menü 2:**

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

**Donnerstag den 18.03.**

**Menü 1:**

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Salat mit Joghurtdressing

**Menü 2:**

Zucchini-Kartoffelaufauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing <sup>2, 3</sup>

**Freitag den 19.03.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>2, 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 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 <sup>1, 3, 4, 5</sup>

**Mittwoch den 24.03.**

**Menü 1:**

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Chinakohl-Paprikasalat <sup>1, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Bio-Penne mit Bärlauchpestosauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 25.03.**

**Menü 1:**

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffel-Gurken-Salat <sup>2, 3, 8, 9</sup> 

**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 <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten) mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis <sup>3, 8</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 29.03.**

**Menü 1:**

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly und Möhrensalat <sup>1, 5</sup>

**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 <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 31.03.**

**Menü 1:**

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw <sup>3, 5</sup>

**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	

