

SPEISEPLAN März 2019

FREITAG, 01.03.19

Menü 1

Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und kleine Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Menü 2

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



MONTAG, 04.03.2019

Menü 1

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

Menü 2

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse

mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) ³



DIENSTAG, 05.03.19

Menü 1

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1,5}

Menü 2

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1,3}

MITTWOCH, 06.03.19

Menü 1

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2

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

😊 = 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



DONNERSTAG, 07.03.2019

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkohl und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2

Rigatonelli mit Kürbisrahmsauce,

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

FREITAG, 08.03.2019

Menü 1

Frikadelle (Geflügel) mit Geflügeljus und Erbsen dazu Salzkartoffeln ^{1, 5}

Menü 2

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Basmatireis ³ (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, 11.03.2019

Menü 1

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3,8} 😊

Menü 2

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

DIENSTAG, 12.03.2019

Menü 1

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1,5} 😊

Menü 2

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

MITTWOCH, 13.03.2019

Menü 1

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing,
Tomaten und Tzaziki ^{2,3} 😊

Menü 2

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Käsesauce und Salat mit Mangodressing


DONNERSTAG, 14.03.2019 VEGGIETAG

Menü 1

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,

dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 😊 

FREITAG, 15.03.2019

Menü 1

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

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotte) mit Schnittlauchsaucе,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



MONTAG, 18.03.2019

Menü 1

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 8}

Menü 2

Zwei Veggi Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
mit Bio-Gemüseragout (Tomate, Karotte, Zucchini) und Bio-Reis ³ 😊

DIENSTAG, 19.03.2019

Menü 1

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Rahmsauce, dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken

MITTWOCH, 20.03.2019

Menü 1

Gulasch vom Rind mit Champignons, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2

Bio-Vollkornspirelli mit Bärlauchpestosauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 😊

DONNERSTAG, 21.03.2019

Menü 1

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Menü 2

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³ 

FREITAG, 22.03.2019

Menü 1

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

Menü 2

Zwei Eier mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 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	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



MONTAG, 25.03.2019

Menü 1

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

Menü 2

Rigatoneli mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  

DIENSTAG, 26.03.2019

Menü 1

Seelachs mit Tomaten-Basilikum-Marinade, dazu Dillsauce, Bio-Vollkornreis
und Salat mit Mangodressing 

Menü 2

Drei Gemüseaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

MITTWOCH, 27.03.2019

Menü 1

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

Menü 2

Zwei Gemüseknödel (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Knabbermöhren 

DONNERSTAG, 28.03.2019

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 

FREITAG, 29.03.2019

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{1,5}

Menü 2:

Spanische Gemüse-Paella mit Limonendip und Bio-Baguette 

 = 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

