

## SPEISEPLAN



## Bestellschein

März - KW 11/KW 12

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 11 13.03.-17.03.2023	MO	Omas feiner Gräupchen-eintopf mit Landbrot und Kasslerfleisch dazu ein Schokoladenpudding (EN,4,A,M,Se,E)	Truthahngulasch mit Gemüse und Salzkartoffeln (4,A,Se,M,E)	Käsetortellini mit einer Gemüseschmelzkäsesoße (A,M,E,Se)		KW 11 13.03.-17.03.2023					
	DI	Griesmus mit Apfelkompott und Zucker (A,M,5)	leckeres Chili con Carne mit Langkornreis (4,A,Se)	zwei Polentataschen an einer Basilikumsauce (A,M,Se)							
	MI	bunte Spirellis mit einer Schinkenkäsesoße dazu Obst der Saison (4,A,M,Se,E)	Grilligel an einer Letz-schosoße mit Püree dazu Obst der Saison (4, A, M, Se)	Kaiserschmarrn mit einer Vanillesoße und Zucker (M,E,1)	Makkaronichips mit Currywurst-gulasch (4,A,M,Se,E)						
	DO	gebackenes Seelachsfilet an einer Tomatensoße mit Püree dazu Salat der Saison (Se,M,F,A)	Griechische Hirtenrolle an einer Rahmsauce mit Curcuma-Reis dazu Salat der Saison (A,M,4,Se)	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln (M,A,Se)							
	FR	leichte Kesselgulasch-suppe mit Landbrot und einer Banane (Se,A,Sf,1,4,5)	Römerbraten mit einer Soße, Möhregemüse und Kartoffeln (A,M,Se,Sf)	Blumenkohl mit einer Soße Hollandaise an Petersilienkartoffeln (M,Se,A,1)							
KW 12 20.03.-24.03.2023	MO	feiner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Landbrot und einem Schokopudding (EN, M, A, 1, 4, Sf, S)	Bayrischer Leberkäse an Kohlrabi-Möhregemüse mit Kartoffeln (4,A,M,Se,Sf))	vegetarische Kartoffelsuppe dazu ein Obst (A,Se,M)		KW 12 20.03.-24.03.2023					
	DI	Kitas: Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A,M,E,5)	zarte Hähnchenbrust an einem Gemüserahm mit Curryreis (4,Se,A,M)	bunte Curryreispfanne mit einer leckeren Gemüsevariation (A,Se,M)							
	MI	Drelli Nudeln mit einem Jägerschnitzel und Tomatensoße dazu Obst der Saison (A,E,Se,4)	Currywurstgulasch mit Kartoffelpüree dazu Obst der Saison (A,M,Se,Sf,4)	vegetarische Paprika-schote mit Salzkartoffeln (A,Se,M)	Spirelli mit einer Jagdwurst-Tomatensoße (A,M,Se,E,4)						
	DO	Fischkipplinge an einer Dillrahmsauce mit Gemüserais dazu Salat (F,Se,A,M)	buntes Eierragout mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison (M,A,E)	Milchreis mit einem Pfirsichkompott (M,A,1,5)							
	FR	ungarische Fleischsoljanka mit einer Scheibe Weißbrot und einem Apfel (Se,A,S,Sf,1,4,5)	Schweineschnitzel mit Gemüserahm an Petersilienkartoffeln (A,E,M,Se,4)	Milchreis mit einem Pfirsichkompott (M,A,1,5)							

Änderungen vorbehalten

### Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- SeS = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

### Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2023

Name/Gruppe (Klasse)



## SPEISEPLAN



## Bestellschein

März/April - KW 13/KW 14

KW	Tag	Tagesgericht M1	Tagesgericht M2	Vegetarisch (V)	Pasta (P)	KW	M1	M2	V	P	
KW 13 27.03.-31.03.2023	MO	Süß-saure Kartoffelstücke mit Landbrot und einem Karamellpudding (A,Se)	feiner Krustenbraten mit Soße und Rosenkohl und Kartoffeln (4,M,A,Se,Sf)	Tiroler Käsespätzle mit einer Rahmsoße und Röstzwiebeln (A,E,EN,M,1,5)		KW 13 27.03.-31.03.2023					
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Pfirsichwürfeln und Zucker (EN,5,6,M,A,E)	Hähnchengeschnetzeltes mit Langkornreis (4,Se,E,M,A)	Linsen-Hirsebällchen mit einer Basilikumsoße (A,Se,S)							
	MI	Makkaronichips mit feinem Gulasch dazu Obst der Saison (4,Se,E,M,A)	Kasslerbraten an Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (4,M,A,Se,Sf)	bunter Gemüseauflauf mit einem Obst der Saison (A,Se,M,E)	Nudelhörnli „arabiata“ dazu Reibekäse (A,M,E,Se)						
	DO	Knusperfischfilet an Zitronenbuttersoße mit Tomatenreis dazu ein Salat der Saison (Se,M,A,F)	Kochkloppse an einer Kapernsoße mit Salzkartoffeln dazu Salat der Saison (4,A,M,Se)	Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, M, E, 5)							
	FR	feiner Erbseneintopf mit Brot und einem Schokopudding (A,Se,4,5)	Rinderragout mit feinen Eiernudeln (4,Se,A,E,M)	asiatische Frühlingsrolle mit einer süß-saure Soße und Basmatireis (A,Se)							
KW 14 03.04.-07.04.2023	MO	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Landbrot und einem Fruchtejoghurt (4,5,A,Se,E)	zartes Schweinegeschnetzeltes mit Böhmischem Knödeln (E,Se,A,M,4)	zwei Zucchini-Möhrenpuffer an einer Schmelzkäsesoße (Se,A,M)		KW 14 03.04.-07.04.2023					
	DI	Omas leckerer Milchreis mit Kirschkompott und Zucker (A,M,5)	Thüringer Rostbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffeln (4,Se,A)	Schupfnudelpfanne mit einem Gemüserahm (Se,A,M)							
	MI	Gabelspaghetti mit einer Jagdwurst-Tomatensoße dazu Obst der Saison (A,M,Se,E,4)	feiner "Plub" Rahmspinat mit Ei und Salzkartoffeln dazu Obst der Saison (E,A,M,Se)	Blumenkohlkäsemedaillons mit Salzkartoffeln und einer Soße Hollandaise (Se,A,M)	Fusilli mit einer Bärlauchsoße und Hähnchengeschnetzeltem (4,A,E,M,S)						
	DO	Helgoländer Lachsragout mit Sahnepüree dazu Salat der Saison (F,Se,A,M)	saftiges Grillhacksteak mit buntem Gemüserais dazu Salat der Saison (4,A,M)	Hefeklöße mit einer Vanillesoße und Mohnzucker (A,M,5)							
	FR	<b>FEIERTAG</b>	<b>FEIERTAG</b>	<b>FEIERTAG</b>	<b>FEIERTAG</b>						

Änderungen vorbehalten

**Allergene:**

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- Ses = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

**Inhaltsstoffe:**

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2023



Name/Gruppe (Klasse)

---



---



---