



Speiseplan März 2018



Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 5.03.-9.03. 2018	Milchreis ^b mit Zimt und Zucker, Apfelmus ³ Gurkensticks Obst	Hühnergeschnetzeltes ^{a,6,1} , Hähnchenbrust mit Spätzle ^{a,c} Rohkost ^a Weisskraut, Karotten, Endivien Buttermilchdressing ^b	Veg. Gemüseintopf ^f mit bunten Gemüse, i, Kartoffeln Pudding ^g mit Vanillegeschmack, g Vollkornbrot ^a	MSC Backfisch ^{a,i} Seelachs in Backteig mit Remouladensauce c,i,g mit Mayonnaise, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzgerken (alternativ: Kräutersauce ^a) Kartoffeln und Gurkensalat	Schweinelachsschnitzel ^a paniert, mit gelben Butterbohnen, Kartoffeln Obst
Woche 12.03.-16.03. 2018	Vollkorn Spirelli ^a mit fruchtiger Tomatensauce ^{a,i} Obst	Königsberger Klopse Schweinehackfleisch,c, mit Kapernsauce ^{a,8} dazu Parboiled Reis und Bohnensalat ^{3,5}	Möhreneintopf ^f mit Rindfleisch und Kartoffeln,i Vollkornknäckebrot ^a Fruchtquark ^g Mandarine-Pfirsich,g	MSC Wildlachs ^{Natur, gedämpft} mit Broccoli, Kartoffeln und Zitronen-Butter-Sauce ^a Obst	Kräuterquark ^b mit Kartoffeln, Butter und Gurkensalat
Woche 19.03.-23.03. 2018	Milchnudeln ^{mit} Muschelnudeln,g,a,c Apfelmus ³ Kohlrabisticks Obst	Cevapcici ^{Schweine & Rindfleisch gegart} mit Tomaten-Paprika-Sauce ^{a,1} und Reis dazu Möhrensalat	Veg. Nudelsuppe ^{mit} Fadennudeln(a,c) Sellerie, Lauch und Möhren, mit Grießklößchen ^{a,c,8} Vollkornbrötchen ^a Erdbeerjoghurt ^b	MSC Fischfiguren ^{3,a,c,d,f,8} Seelachs paniert, Kräutersauce ^a , Kartoffeln Salat ^{Tomate, Gurke, Mais}	Hähnchenbrust ^{natur, gebraten} , Möhrengemüse, Kartoffeln und Geflügelrahmsauce ^{a,1,c,8} Obst
Woche 26.03.-30.03. 2018	kurze MaccaroniNudeln mit fruchtiger Tomatensauce und Jägerschnitzel Obst	MSC Hering in Sahnesauce mit Kartoffeln u. Gurkensalat alternativ: Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter	Vegetarische Kartoffelsuppe dazu Vollkornbrot Schokoladen Pudding mit Dessertsauce Vanille	Rindersauerbraten mit Bratensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße/Kartoffeln Obst	Karfreitag 

*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüßten Tee und Wasser

*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen und bei Bedarf täglich Verfügbar! Herr Faast 033200/501804

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff

2 – konserviert

3 – Antioxidans

5 – geschwefelt

8 - Phosphate

9 – Süßungsmittel

15 - unter Schutzatmosphäre verpackt

Liebe Eltern,
bitte die Essenteilnahme ankreuzen und bis zum 30. des Vormonats im Sekretariat abgeben

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:

 Ferientage

