
















Speiseplan März 2019

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 04.3.-8.03. 2019	kleine Maccaroni Nudeln ^{a,c} , fruchtige Tomatensauce, Jägerschnitzel ^{2,3,8,j,ø,c} , panierte Jagdwurstscheibe, Schweinefleisch Obst 	Gekochtes Ei mit Süß- Saurer- Sauce ^{a,e} , Kartoffeln Möhren-Apfel-Salat ^{mit} Zitronensaft	Gemüse Eintopf ^f mit Kartoffeln, Sellerie und bunten Gemüse Vollkornbrötchen ^{a,f,k} Joghurt ^g , Zitronengeschmack 	MSC Fischstäbchen ^{Seelachs paniert,a} Dillsauce ^e , Kartoffelbrei ^g , Gurkensalat 	Gulasch ^{a,1} , Zwiebeln, Putenfleisch Wendeli Nudeln ^{a,c} Rotkrautsalat Obst 
Woche 11.03.-15.03. 2019	Kaiserschmarrn ^{zerrupfter} Eierkuchen ^{a,c,g} , warme Dessertsauce ^{Vanillegeschmack,g} Karotten-Suppe ^e Baguettebrot ^ø Obst 	Hähnchenbrust ^{natur, gebraten} Pilzsauce ^g , Champignons Parboiled Reis Rote Beete Salat ^{mit Zitronensaft}	Veg. Möhre Eintopf ^f mit Kartoffeln Quarkspeise ^{Himbeere,g} Vollkornbrot ^a 	MSC Wildlachs ^{natur gedämpft} Kräutersauce ^e Kartoffeln Blattsalat ^{mit Tomate und Gurke} Joghurt Dressing ^{e,c}	Kasslerbraten ^{2,3,8} , Schweinefleisch Bratensauce ^{a,1} Kartoffeln Sauerkraut Obst 
Woche 18.03.-22.03. 2019	Vollkornnudeln ^{a,Spirelli} mit fruchtiger Tomatensauce Hartkäse ^{2,c,g} Obst 	Hühnerfrikassee ^{a,g} , mit Spargel Champignons und Kapern Kartoffeln Möhren-Apfel-Salat ^{mit} Zitronensaft 	grüne Bohneneintopf ^f mit Kartoffeln Weizenbrötchen ^a Stracciatella-Joghurt ^e 	MSC Backfisch ^{a,j} , Seelachs in Backteig, Kräutersauce ^e Kartoffeln Gurkensalat 	Hähnchenunterkeule, Geflügelsauce ^{a,g,1} , Buttererbsen, Kartoffeln Obst 
Woche 25.03.-29.03. 2019	Grießbrei ^{a,e} Erdbeeren Kohlrabisticks Obst 	gekochtes Ei Spinat ^e Kartoffeln Weißkrautsalat	Hühner-Nudelsuppe ^{Gemüse,i} Fadennudeln(a,c) Hähnchenbrust Pudding Schokolade ^e und Vanillegeschmack ^e mit Gebäckstückchen ^{a,e} Vollkornbrot ^a	MSC Wildlachs ^{gedämpft} Tomaten-Currysauce ^e Parboiled Reis Blattsalat ^{mit Mais und Gurke} Joghurt Dressing ^{e,c} 	Bratwurst ^{8,15,j,TGU} Schweinefleisch Bratensauce ^{mit Senf,1} Sauerkraut Kartoffeln Obst 

*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!

Herr Faast 033200/501804



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

- Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff
2 - konserviert
3 - Antioxidans
5 - geschwefelt
8 - Phosphate
9 - Süßungsmittel
10 - unter Schutzatmosphäre verpackt

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: