

**-Schulspeisung Bisamkiez-  
Speiseplan für den Monat März 2020**



KW	Tag	Essen 1	Essen 2
<b>10</b>	Montag 02.03.2020	Geschmortes Rindergulasch (A) dazu Torri (Napoli) (C) Götterspeise m. Van. Soße (G)	Gemüse Nuggets, Kaisergemüse (Bio), Püree (G) Götterspeise mit Van. Soße (G) (3,4)
	Dienstag 03.03.2020	Pan. Schollenfilet (A) auf Blattspinat (Bio), Ofenkroketten Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G) (4)	Geschmorte Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäsecreme (G), Püree (G) Schoko – Dessert mit Sahnehaube (G) (4)
	Mittwoch 04.03.2020	Putengeschnetzeltes mit Champignons (Bio)(G), Butterspätzle(G) Vanillepudding mit Sirup (G) (4,6)	Vegetarische Lasagne (A,I), mit Broccoli, Möhren, Sellerie, Mais (Bio) und Käse (G) überbacken Vanillepudding mit Sirup (G) (4)
	Donnerstag 05.03.2020	Rinderroulade, Rotkohl, Klöße oder Kartoffeln (6) Fruchtjoghurt (G)( 3)	Kartoffelauflauf (A,I,G) mit Broccoli (Bio) und Blumenkohl (Bio), Fruchtjoghurt (G)(3)
	Freitag 06.03.2020	Brühnudeln (C) mit Geflügelfleisch, Vollkornbrot (K) 1 Banane (7)	Grießbrei (G,A) mit warmen Kirschen, 1 Banane (7)
<b>11</b>	Montag 09.03.2020	Jägerschnitzel (C), Tomatensoße (A), Spirelli (C), Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)	Gedünsteter Bio - Tofu auf asiatischem Gemüse, dazu Vollkornreis Rote Grütze mit Van. Soße (G) (3,4)
	Dienstag 10.03.2020	Lachsfilet (Fisch) ( A,G),Soße (A), Wirsingkohl (Bio) dazu hausgemachtes Sellerie-Kartoffel- Püree (G) Quarkspeise mit Mandarinen (G) (4,6)	Zuchinischnitte (Bio) gefüllt mit Frischkäse (G), Kräutersoße (A,I), Püree (G) Quarkspeise mit Mandarinen (G) (4,6)
	Mittwoch 11.03.2020	Hähnchencurry mit Mango (A,C.) auf lockerem weißen Reis, Birnenpudding mit Schokosoße (G,C) (4,6)	Eierragout (C,G), Stampfkartoffeln (G),Rohkost (Bio) Birnenpudding mit Schokosoße (G,C)
	Donnerstag 12.03.2020	Schweinerückenbraten , Apfelrotkohl (A) Kartoffeln, 1 Gl. Fruchtmilch (G) (4,6)	Hirse – Apfel – Puffer (Bio) (A,C,G) 1 Gl. Fruchtmilch (G) (3)
	Freitag 13.03.2020	Möhreneintopf (Bio) mit Fleischwürfeln (I), Brot (A) 1 Eis (G)	Schokoladensuppe (G,H), dazu Vollkornzwieback (A) 1 Eis (G)
<b>12</b>	Montag 16.03.2020	Spaghetti Bolognese** (A,I) mit Reibekäse (G), Götterspeise mit Van. Soße (G)	Sahnehering** Hausfrauen Art** (G), Salzkartoffeln, Götterspeise mit Van. Soße (G)
	Dienstag 17.03.2020	Bratwurst mit Sauerkraut, Soße (A),Püree hausgemacht(G) oder Topfwurst, Sauerkraut, Kartoffeln (solange der Vorrat reicht!) 1 Glas Schokomilch (G)	Kartoffel- Gemüse –Auflauf (A,C), frische Kräuter, 1 Glas Schokomilch (G)
	Mittwoch 18.03.2020	Rotbarschfilet auf Bandnudeln (C), mit Gemüsestreifen (Bio), Soß Hollandais (A,G) Pflirsichdessert (G)	Champignon –Pfanne (G), böhmische Knödel , frische Kräuter, Pflirsichdessert (G)
	Donnerstag 19.03.2020	Hähnchenkeule, Apfelrotkohl, Soße (A), Kartoffeln, Schokobanane (G)	Gebackene Süßkartoffeln mit Avocado - Paprika – Creme (G) (Bio) Schokobanane (G)
	Freitag 20.03.2020	Grüne Bohnen (Bio)- Eintopf (A) mit Rindfleisch und frischen Kräutern, Apfelmus (1)	Eierkuchen(C) mit Apfelmus (1)
<b>13</b>	Montag 23.03.2020	Jagdwurstwürfel in fruchtiger Tomatensoße, Spirelli, Rote Grütze mit Van. Soße (G)	Kräuterquark, Leinöl, Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Van.Soße (G)
	Dienstag 24.03.2020	Putenbrustschnitzel (A,C), Ratatouille Gemüse (Bio), Röstkartoffeln, 1 Glas Erdbeermilch (G)	Bandnudeln (A,C) in Möhren- Orangen- Sauce mit gebratenen Chicoree und Radicchiostreifen (Bio) 1 Glas Erdbeermilch (G)
	Mittwoch 25.03.2020	Fischstäbchen, Senfsoße, Fingermöhren(Bio), Kartoffeln, Dunstmandarinen	Süßkartoffel- Feta – Frikadelle mit Blattspinat (Bio)(A,C), Dunstmandarinen
	Donnerstag 26.03.2020	Geschmorte Kohlroulade, Soße (A,G), Kartoffelpüree (G), Schokoladenpudding mit Sahne (G)	Cremiger Nudelaufwurf (A,C) mit Tomaten und Mozzarella (G), Schokoladenpudding mit Sahne (G)
	Freitag 27.03.2020	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Vollkornbrot, 1 Corny Riegel (A,G)	Kaiserschmarrn mit Vanille oder Fruchtsoße, 1 Corny Riegel (A,G)
<b>14</b>	Montag 30.03.2020	Rigatoni(A) mit Fleischbällchen und fruchtiger Tomatensoße(A,C) Kirschjoghurt	Glierte Möhren (Bio),Möhrensoße (G),Püree (G),frische Kräuter Kirschjoghurt
	Dienstag 31.03.2020	Schweineschnitzel, Soße, Erbsen (Bio), Pommes rot/weiß oder Schweineschnitzel, Soße, Erbsen (Bio), Kartoffeln Zitronen- Dessert (G)	Spinat- Crepes (C,G) mit Süßkartoffelfüllung (Bio) Zitronen- Dessert (G)

**Küche der Einrichtung: Tel.0331/289 7004**

**Küchenleiterin: P.Arndt**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Farbstoffe, 4=Geschmacksverstärker, 5=Süßstoffe,  
6=Phosphate, 7=gewachste Lebensmittel

Hauptallergene:

**A** – Glutenhaltiges Getreide, **B** – Krebstiere, **C** - Eier, **D** – Fisch, **E** – Erdnüsse,  
**F** – Sojabohnen, **G** – Milch (einschl. Laktose), **H** – Schalenfrüchte, **I** – Sellerie,  
**J** – Senf, **K** – Sesamsamen, **L** – Lupinen, **M** – Weichtiere, **N** - Schwefeldioxid