

Speiseplan - Schüler März 2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.03.26 – 06.03.26 KW 10	bunteTortellini mit Käsefüllung [a,b,c1,08] dazu rosa Käsesauce [b,c1,08] bunte Paprikasticks Schokoladenpudding [b,08]	Maisbolognese (Tomate,Mais,Zwiebel) mit Parmesankäse [b,01,08] dazu Lockennudeln [c1] Gurkenscheiben "Hobbits" Haferkekse [a,b,c1,08]	Kartoffel-Frischkäsetaschen [b,08] und Ratatouillesoße [b,c1,08] klarer Gurkensalat [i] Kiwi	Putenköttbullar [a,b,c1,i,08] in Bratensoße [b,c1,h,08] und Risoleekartoffeln vegetarisches Gemüseköttbullar [a] in Bratensoße [b,c1,h,08] und Risoleekartoffeln Griechischer Bauernsalat[b,08,n] (Tomate,Paprika,Gurke,Feta) Obstmix (Birne,Orange,Kiwi)
10.03.26 – 13.03.26 KW 11	Lockennudeln [c1] dazu Tomaten - Mozarellasauce [b,c1,08] Kohlrabisticks Birne	Kartoffel-Frischkäsetaschen [b,08] dazu Spinat-Käsesauce [b,c1,08] Tomatensalat [n] Apfel-Pfirsichmus [03]	Geflügelfrikadelle [a,b,c1,i,08] dazu Kartoffelpüree [b,08] Gemüsefrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08] Rotkohl [03] Banane	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte,Lauch,Sellerie) [b,h,08] dazu Laugengebäck [c1] klarer Gurkensalat [i] roter Wackelpudding mit Sauce-Vanille [b,08] *Kein Schwein*
17.03.26 – 20.03.26 KW 12	Hähnchenbrust-Nuggets [c1,07] mit Kartoffelpüree [b,08] und Currydip [a,b,08] vegetarische Soja-Nuggets [a,b,c1,g,08] mit Kartoffelpüree [b,08] und Currydip [a,b,08] Birnenkompott	Broccolicremesuppe [b,c,h,08] dazu Baquettebrötchen [b,c1,c2,g,08] Paprikasticks Kiwi	Kartoffel-Gnocchis [a,c1] dazu Erbsen Basilikumsauce [b,c1,08] klarer Gurkensalat [i] Vanillejoghurt [b,08]	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis [a,c1,g,h,03] dazu veg. Frühlingsrolle [a,c1,h] Bunter Blattsalat dazu rote Beete Dressing [b,05,08] Erdbeer-Holunderquark [b,03,08]

Rückseite nicht vergessen ☺

Inhaltsstoffe: 01) Konservierungsstoffe 02) Farbstoff 03) Antioxidationsmittel 04) Geschmacksverstärker 05) Süßungsmittel 06) enth. Phenylalanin 07) mit Phosphat 08) mit Milcheiweiß 09) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) geschwärzt 12) geschwefelt 13) mit Nitritpökelsalz 14) mit Nitrat 15) gewachst 16) Taurin 17) gen. veränd. Rohstoff

Allergene: a) Ei und Eiprodukte b) Lactose c) glutenhaltiges Getreide c1) Weizen c2) Roggen c3) Gerste c4) Hafer d) Erdnuss e) Schalenfrucht f) Fisch g) Soja h) Sellerie i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Lupine m) Weichtiere n) Schwefeldioxid/Sulfit

Speiseplan - Schüler März 2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
24.03.26 – 25.03.26 KW 13	Kartoffel-Karottengratin (mit Honig) [b,c1,08] dazu vegetarische Gemüse- Nuggets [b,c1,c3,08] Fruchtiger Salat mit Karotte, Ananas und Mandarine in Curry-Joghurtsauce [b,05,08] Trauben, kernlos	Hühnerfrikassee " Gärtnerin" mit Erbse und Möhren [b,c1,h,i,08] dazu Langkorn-Reis Tofufrikassee mit Erbsen und Möhren [b,c1,g,08] dazu Langkorn-Reis bunter Rohkostmix 6 (Tomate, Paprika, Radieschen) Apfel	Kein Mittagessen	Schöne Osterferien 

Inhaltsstoffe: 01) Konservierungsstoffe 02) Farbstoff 03) Antioxidationsmittel 04) Geschmacksverstärker 05) Süßungsmittel 06) enth. Phenylalanin 07) mit Phosphat 08) mit Milcheiweiß 09) Koffeinhaltig
10) Chininhaltig 11) geschwärzt 12) geschwefelt 13) mit Nitritpökelsalz 14) mit Nitrat 15) gewachst 16) Taurin 17) gen. veränd. Rohstoff

Allergene: a) Ei und Eiprodukte b) Lactose c) glutenhaltiges Getreide c1) Weizen c2) Roggen c3) Gerste c4) Hafer d) Erdnuss e) Schalenfrucht f) Fisch g) Soja h) Sellerie i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Lupine m) Weichtiere
n) Schwefeldioxid/Sulfit