meerBlick
Ihr Caterer

Speiseplan März 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Fr	01.03.2024		1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) mit Stampfkartoffeln K, Sauce G,6 und Wachsbrechbohnensalat 2) 2) Asia-Gemüse-Reispfanne mit süß saurer Sauce 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Sa	02.03.2024		1) Bratnudeln J1,F mit Hähnchenfleischstreifen, Ei, Gemüse und Sauce G 2) vegetarische Lasagne J1, K,14, F mit Basilikum-Tomatensauce G,M Obststück 10			
So	03.03.2024		1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne (Rind) in Rahmsauce mit Nudeln F,J1,K,G 2) Gemüsebratling* J1,G mit Butterreis K und Brokkoli in Rahmsauce K,G Fruchtquark 1,14,K			
Mo	04.03.2024		1) Fischfrikadelle* mit Kartoffelstampf, grüne Bohnen und Remouladensauce B, J1, G, K, 14, 3 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14, vegetarisch 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat mit Kochschinken und Ananas, Joghurtdressing und Brot J1, K,14 Obststück 10			
Di	05.03.2024		1) Hühnernudelsuppe mit reichlich Einlage G und kleinem Brötchen J1 2) Brokkoli-Cremesuppe G, vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1, F 3) gemischter Salat mit Räucherlachsstreifen, Dressing und Baguette J1,K,14,B Fruchtjoghurt K,1,14			
Mi	06.03.2024		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Buttermais, Reis und Sauce G 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G 3) großer gemischter Salat mit gebratener Putenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Do	07.03.2024		1) Currywurst vom Schwein (Geflügel) mit Kartoffelecken und Krautsalat 2) Pfannkuchen mit heißem Apfelmus und Zimtzucker K,14,J1 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			

➔ **Bitte wenden**

meerBlick
Ihr Caterer

Speiseplan März 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Fr	08.03.2024		1) Königsberger Klopse vom Schwein o. Kapern (Rind) mit Salzkartoffeln, Sauce G und Rote Beete 3 2) gebratene Nudeln mit Erbsen, Möhren und Kräuterquark F, J1, K,14 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot B, K,F,J1 Oststück 10			
Sa	09.03.2024		1) Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Salzkartoffeln J1,F 2) Gnoccis mit Paprika-Gemüse vegetarisch G Fruchtjoghurt 1,14,K			
So	10.03.2024		1) Rinderhackbraten mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce G,J1,F 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G Oststück 10			
Mo	11.03.2024		1) Schweinegeschnetzeltes (Geflügelgeschnetzeltes) mit Gemüse der Saison in Rahmsauce K,G und Spätzle J1,F 2) Schupfnudeln* mit heißem Obstkompott und Zimtzucker 3) großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Kräuterdressing und Baguette J1, K14 Vanillepudding K,14			
Di	12.03.2024		1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitze)l J1,F mit Salzkartoffeln, Sauce und Möhrensalat 2) Rahmspinat mit Kartoffeln und gekochtem Ei F 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 Oststück 10			
Mi	13.03.2024		1) Linseneintopf mit Wurst vom Schwein (Geflügel) 2,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffel-Möhren-Créme-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1,G 3) Chefsalat – gemischter Salat mit Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F und Brot J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Do	14.03.2024		1) Backfisch* mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce und Reis F, B, J1 2) vegetarischer Nudelauflauf F, G, J1 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Brot J1, K,14 Oststück 10			

➔ **Bitte wenden**

meerBlick
Ihr Caterer

Speiseplan März 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Fr	15.03.2024		1) Hühnchen in milder Currysauce, Reis und Gemüsestreifen G 2) vegetarische Tortellini* mit Käse-Sahne-Sauce (vegetarisch) J1, K, F,14 3) großer gemischter Salat mit marinierten Hähnchensticks, Dressing und Baguette J1,F,K,14 Fruchtquark K			
Sa	16.03. 2024		1) Nackensteak vom Schwein (alternative Hähnchenbrust oder Putenbraten) mit Kartoffelecken*, Gurkensalat u. Dip K,14 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10			
So	17.03.2024		1) Asia-Reis-Pfanne mit Hähnchenfleisch und süßsaurer Sauce G 2) Gnoccis* F,K mit Paprika-Gemüse Obstkompott			
Mo	18.03.2024 Ferienbeginn		1) Hähnchen-Nuggets* mit Backkartoffeln, Butterkarotten und süßsauren Dip G 2) Milchnudeln mit Vanille-Creme-Sauce 3, K,14,J1,F 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch, Kräuterdressing und Baguette K, F, J1,14 Obststück 10			
Di	19.03.2024		1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Kartoffelstampf K,14 und Rahmkohlrabi G 2) vegetarisches Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F 3) gemischter Salat mit marinierten Champignonköpfen - gefüllt mit Frischkäse K,14,2 Dressing und Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Mi	20.03.2024		1) Lasagne mit Rinderhackfleisch und Gemüse J1,G 2) Schupfnudeln* mit Gemüse und Schnittlauch-Rahmsauce G,F 3) gemischter Salat mit gebratenem Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Obststück 10			
Do	21.03.2024		1) Grüne-Bohneneintopf G,D mit Rindfleischeinlage und kleinem Brötchen J1 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit kleinem Brötchen G, J1 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse K,14 mit Joghurtdressing K,14 Vanillepudding K,14			
Fr	22.03.2024		1) Fischragout mit Salzkartoffeln B,G 2) Milchreis K,14 mit heißen Kirschen oder Zimtzucker			

➔ **Bitte wenden**

meerBlick
Ihr Caterer

Speiseplan März 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Oboststück 10			
Sa	23.03.2024		1) Cordon Bleue J1,F mit Kartoffeln, Kaisergemüse und Sauce 2) vegetarische Nudelpfanne mit Rahmsauce J1,G Oboststück 10			
So	24.03.2024		1) Hähnchengyros-Auflauf mit Käse überbacken G 2) vegetarische Spinatlasagne J1,K,14 Fruchtjoghurt K,14,1			
Mo	25.03.2024		1) Fischstäbchen* F,B, J1, mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Remouladensauce G 2) Nudeln J1, F mit Napoli Sauce 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14 und Baguette J1 Oboststück 10			
Di	26.03.2024		1) Wurstgulasch vom Schwein (Geflügel) mit Spätzle G 2) Spätzle-Wirsing-Pfanne vegetarisch J1, F 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing K,14 und Baguette J1 Schokoladenpudding K,14			
Mi	27.03.2024		1) geschmorter Weißkohl mit Hackfleisch, Kartoffeln und Sauce K 2) Grießbrei mit Obstkompott 14,K 3) gemischter Salat mit Créme-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Oboststück 10			
Do	28.03.2024 Ferienende		1) Steckrübeneintopf mit geräucherten Mettwürsten vom Schwein (Geflügel) Kartoffelwürfel G und kleinem Brötchen J1 2) Blumenkohl-Créme-Suppe mit Kartoffelwürfel und kleinem Brötchen G,J1 3) gemischter Salat mit gebratenen Baconscheiben, Kräuterdressing K,14 und Baguette J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Fr	29.03.2024 Karfreitag		1) Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren und Reis D 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf vegetarisch K,14,G 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln 14,K Kräuterdressing K,14 & Baguette J1 Oboststück 10			
Sa	30.03.2024		1) Nudeln mit Rindfleischbolognese G,J1 2) Gemüsebratling* F,J1 mit Salzkartoffeln und Möhren in Rahmsauce G			

➔ **Bitte wenden**

Speiseplan März 2024

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			Vanillepudding 14,K			
So	31.03.2024 Ostersonntag		1) Putenbraten mit Brokkoli, Kartoffelnknödel und Sauce G 2) Quinoa-Erbsenbratling* mit Brokkoli, Kartoffeln und Sauce G Obststück 10			

Kennzeichnungserklärung.Allergene:
A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
E=Sojaerzeugnisse,F=Eiererzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitrititpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten

Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für alle Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei beliefert werden.

➔ **Bitte wenden**