

**Rückgabe bis spätestens 21.02.2025**

# Speiseplan März 2025

## VGS Neustadtgödens











**Name:** \_\_\_\_\_ **Kl.:** \_\_\_\_\_

**Allergien?:** \_\_\_\_\_

**o. Schwein?:** \_\_\_\_\_

**vegetarisch:** \_\_\_\_\_ **vegan:** \_\_\_\_\_

**pescetarisch:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	03.03.2025		1) Spitzkohleintopf G, Geflügelbällchen, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crèmesuppe G, kleines Brötchen J1, F Vanillepudding K,14			
Di	04.03.2025		1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese G 2) Schupfnudeln* J, F, warmer Obstkompott, Zimtucker Obststück 10			
Mi	05.03.2025		1) Bratwurst (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce H,G 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G,K,14, überbacken Schokoladenpudding K,14			
Do	06.03.2025		1) Chili con Carne (Rind), Reis 2) Chili sin Carne, Reis Obststück 10			
Mo	10.03.2025		1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G Obststück 10			
Di	11.03.2025		1) Linseneintopf mit Wurst vom Geflügel 2, 7, J1,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffelcrèmesuppe mit kl. Brötchen J1, G Fruchtquark K,14,1			
Mi	12.03.2025		1) Fischfrikadelle* B,J1,F, Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M Obststück 10			
Do	13.03.2025		1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 Schokoladenpudding K,14			
Mo	17.03.2025		1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 Vanillepudding K,14			
Di	18.03.2025		1) Hähnchenschnitzel* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10			

➔ Bitte wenden

**Rückgabe bis spätestens 21.02.2025**

# Speiseplan März 2025

## VGS Neustadtgödens

**Name:** \_\_\_\_\_ **Kl.:** \_\_\_\_\_

**Allergien?:** \_\_\_\_\_

**o. Schwein?:** \_\_\_\_\_

**vegetarisch:** \_\_\_\_\_ **vegan:** \_\_\_\_\_

**pescetarisch:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mi	19.03.2025	 	1) Omas Grüne Bohnen Eintopf <sup>G,D</sup> , Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen <sup>J1</sup> 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen <sup>G, J1</sup> Fruchtquark <sup>K,14,1</sup>			
Do	20.03.2025		1) Fischstäbchen* <sup>B, J1</sup> , Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce <sup>G</sup> 2) Milchnudeln <sup>K,J1</sup> , heiße Kirschen Obststück <sup>10</sup>			
Mo	24.03.2025	  	1) Königsberger Klopse (Schwein) o. Kapern (o. v. Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce <sup>G</sup> , Rote Beete <sup>3</sup> 2) Polenta-Spinattasche* <sup>F, J1</sup> , Salzkartoffeln, Rahmsauce <sup>G</sup> Obststück <sup>10</sup>			
Di	25.03.2025		1) Wirsing Kohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce <sup>G, J1</sup> 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken <sup>J1, K</sup> Fruchtjoghurt <sup>K, 1, 14</sup>			
Mi	26.03.2025		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln <sup>B, G</sup> 2) Kartoffel-Gnocchi*, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück <sup>10</sup>			
Do	27.03.2025		1) gestampfter Möhre Eintopf, Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen <sup>J1</sup> 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen <sup>G, J1</sup> Vanillepudding <sup>14, K</sup>			
Mo	31.03.2025		1) Hühnerfrikassee <sup>K, 14</sup> , Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis Fruchtjoghurt <sup>1, 14, K</sup>			

**Kennzeichnungserklärung Allergene:**

A=Weichtierzeugnisse, 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=Eierzeugnisse, 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 Nitritpökelsalz 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 die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

**→ Bitte wenden**