

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025











Speiseplan März 2025
VGS Stadtmitte

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
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		
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		
Di	18.03.2025		1) Hähnchenschnitzel* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F Obststück 10		
Mi	19.03.2025		1) Omas Grüne Bohnen Eintopf G,D, Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen J1 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen G, J1 Fruchtquark K,14,1		
Do	20.03.2025		1) Fischstäbchen* B, J1, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce G 2) Milchnudeln K,J1, heiße Kirschen Obststück 10		
Di	25.03.2025		1) Wirsing Kohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce G,J1 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken J1,K Fruchtjoghurt K,1,14		

➔ Bitte wenden

Rückgabe bis spätestens 21.02.2025



Speiseplan März 2025
VGS Stadtmitte

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mi	26.03.2025		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück 10		
Do	27.03.2025		1) gestampfter Möhreeneintopf, Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen J1 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen G,J1 Vanillepudding 14,K		

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 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