

Speiseplan März 2025






VGS Zettel

| 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 | | | |
| 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 | | | |

➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2025

VGS Zettel

| Tag | Datum | Merkmal | Menü | M 1 | M 2 | M3 |
|-----|------------|---|---|-----|-----|----|
| Mo | 24.03.2025 |  | 1) Königsberger Klopse o. Kapern, Salzkartoffeln, Sauce G, Rote Beete 3 2) Polenta-Spinattasche* F,J1, Salzkartoffeln, Rahmsauce G Obststück 10 | | | |
| Di | 25.03.2025 |  | 1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce G,J1 2) Steckerrübenlasagne mit Käse überbacken J1,K Fruchtjoghurt K,1,14 | | | |
| Mi | 26.03.2025 |  | 1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Kartoffel-Gnocchi*, warmer Apfelmus, Zimtucker Obststück 10 | | | |
| Do | 27.03.2025 |  | 1) gestampfter Möhreneintopf, Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen J1 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen G,J1 Vanillepudding 14,K | | | |
| Mo | 31.03.2025 |  | 1) Hühnerfrikassee K,14, Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis Fruchtjoghurt 1,14,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=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 Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei