















Speiseplan März 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Sa	01.03.2025		1) Nürnberger Würstchen (Schwein), Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln, Sauce G,H 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce G Fruchtquark K,1,14			
So	02.03.2025		1) Paprika Gulasch (Schwein), Nudeln F,J1,G 2) Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken F,J1,G,K Obststück 10			
Mo	03.03.2025	 	1) Spitzkohleintopf G, Geflügelbällchen, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 2) Blumenkohl-Crèmesuppe G, kleines Brötchen J1, F 3) gemischter Salat, Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing, Baguette J1, F Vanillepudding K,14			
Di	04.03.2025	 	1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese G 2) Schupfnudeln* J, F, warmer Obstkompott, Zimtucker 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing K,14 und Baguette J1 Obststück 10			
Mi	05.03.2025	  	1) Bratwurst (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce H,G 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne G,K,14, überbacken 3) gemischter Salat, Thunfisch B, Mais, Joghurdressing K, Baguette F,J1 Schokoladenpudding K,14			
Do	06.03.2025		1) Chili con Carne (Rind), Reis 2) Chili sin Carne, Reis 3) Bauernsalat - gemischter Salat,Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken,Feta-Käse, Essig-Öl-Dressing, Baguette J1, K,14 Obststück 10			
Fr	07.03.2025	 	1) Backfisch*, Erbsen& Möhren in Rahmsauce, Stampfkartoffeln F, B, J1, K,14 2) Nudelpfanne, Kaisergemüse, Basilikum-Tomatensauce J1,G 3) großer gemischter Salat, gebratene Putenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K,14 Fruchtjoghurt 1,14,K			
Sa	08.03.2025		1) Leberkäse* (Schwein), Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Sauce F, G 2) Gnoccis, Paprika-Gemüse G Obststück 10			
So	09.03.2025	 	1) Würstchen-Nudel-Pfanne (Geflügel) G 2) Brokkoli-Nuß-Ecke* J1,G, Butterreis K, Rahmgemüse K,G Vanillepudding K,14			






Speiseplan März 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mo	10.03.2025	 	1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G 3) großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K14 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 3) gemischter Salat mit Kidneybohnen und Mais, Joghurtdressing und Baguette J1, K,14 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 3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F, Baguette J1,K,14 Obststück 10			
Do	13.03.2025		1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 3) bunter griechischer Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Olivenöl, Baguette J1, K,14 Schokoladenpudding K,14			
Fr	14.03.2025	 	1) Rinderragout, Pariser Karotten, Spätzle F,J1,G 2) Pfannkuchen* J1,F,K, warmer Apfelmus, Zimtucker 3) großer gemischter Salat, marinierte Hähnchensticks, Dressing, Baguette J1,F,K,14 Obststück 10			
Sa	15.03.2025		1) Geschnetzeltes (Schwein), Rigatoni F,J 2) Blumenkohl-Käse-Medaillons* D, Salzkartoffeln, Sauce G Obstkompott			
So	16.03.2025		1) Frikadelle J1, Kartoffelstampf K,14, Brokkoli, Sauce G 2) Gemüse-Couscous mit Rahmsauce J1, F Obststück 10			
Mo	17.03.2025	 	1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf G,K,14 3) gemischter Salat, Gyrosfleisch, Kräuterdressing, Baguette K, F, J1,14 Vanillepudding K,14			
Di	18.03.2025		1) Hähnchenschnitzel* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln mit Pfannengemüse und Dip K,14,F 3) gemischter Salat, marinierte – mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe K,14,2, Dressing, Baguette J1 Obststück 10			

Speiseplan März 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Mi	19.03.2025	  	1) Omas Grüne Bohnen Eintopf G,D, Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen J1 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen G, J1 3) gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Fruchtquark K,14,1			
Do	20.03.2025		1) Fischstäbchen* B, J1, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce G 2) Milchnudeln, heiße Kirschen 3, K,14,J1,F 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais, Feta-Käse K,14, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Fr	21.03.2025	 	1) Hähnchen-Nuggets* J1, Backkartoffeln, Sour Crème, Möhrchen F,G 2) Schupfnudeln*, Gemüse, Rahmsauce G,F 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,14,1			
Sa	22.03.2025	 	1) Cordon Bleu* (Geflügel) J1,F, Backkartoffeln, Sauce, Krautsalat 2) Nudelpfanne J1, Rahmsauce G Obststück 10			
So	23.03.2025		1) Kassler Braten, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauce G 2) Spinatlasagne J1,K,14 Schokoladenpudding K,14			
Mo	24.03.2025	   	1) Königsberger Klopse (Schwein) o. Kapern (o. v. Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce G, Rote Beete 3 2) Polenta-Spinatlasagne* F,J1, Salzkartoffeln, Rahmsauce G 3) gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Di	25.03.2025	 	1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce G,J1 2) Steckrübenlasagne mit Käse überbacken J1,K 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,1,14			
Mi	26.03.2025		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtzucker 3) gemischter Salat, Crème-Cheese-Jalapenos K,14, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Do	27.03.2025		1) gestampfter Möhreeneintopf, Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen J1 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen G,J1			

Speiseplan März 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
			3) gemischter Salat, gebratene Baconscheiben, Kräuterdressing K,14,Baguette J1 Vanillepudding 14,K			
Fr	28.03.2025		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse, Reis 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei F 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat, marinierte Mozzarella Kugeln 14,K, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			
Sa	29.03.2025		1) Geflügelgeschnetzeltes „Züricher Art“, Pilze, Reis G 2) Spätzle-Wirsing-Topf, Gemüse der Saison, Sauce J1, F,G Fruchtquark 1,14,K			
So	30.03.2025		1) Schweinebraten, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Sauce G 2) Grillgemüse, Pasta F, J1,G Obststück 10			
Mo	31.03.2025		1) Hühnerfrikassee K,14, Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt 1,14,K			

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanüsse, 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