

Speiseplan März 2026

VGS Zettel

Tag	Datum	Merkmale	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mo	02.03.2026	  	1) Chili con Carne, Reis 2) Chili sin Carne, Reis	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Di	03.03.2026	 	1) Backfisch* (B,J1) Erbsen& Möhren in Rahmsauce, Stampfkartoffeln 2) Nudelpfanne (J1), Kaisergemüse, Basilikum-Tomatencrémesauce (J1)	Obststück (10)		
Mi	04.03.2026	  	1) Bratwurst (H,G) (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Spätzle-Gemüse-Pfanne überbacken (G,J1,F,K,14)	Schokoladenpudding (K,14)		
Do	05.03.2026	  	1) Nudeln (J1,F), Bolognesesauce (Geflügelhackfleisch) 2) Schupfnuedeln* (J1,F), warmer Obstkompott, Zimtzucker	Obststück (10)		
Mo	09.03.2026	  	1) Linseneintopf (G) - Geflügelwurst, kleines Brötchen (J1) 2) Kartoffelcrémesuppe (G), kleines Brötchen (J1)	Obststück (10)		
Di	10.03.2026	 	1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse (K,14,G) 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	Vanillepudding (K,14)		
Mi	11.03.2026	 	1) Fischfrikadelle* (B,J1), Mischgemüse in Rahmsauce, Stampfkartoffeln (K) 2) Nudel-Gemüse-Auflauf (F,G, J1)	Obststück (10)		
Do	12.03.2026	  	1) Pasta, Zucchini-Hackfleisch -Sauce (Geflügel) (F,M,J1,G) 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Mo	16.03.2026	 	1) Hühnerfrikassee, Erbsen, Möhren, Reis 2) Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (G,K,14)	Schokoladenpudding (K,14)		

Di	17.03.2026		1) "Omas" Grüne Bohnen Eintopf (G,D) Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen (J1) 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen (G, J1)	Obststück (10)		
Mi	18.03.2026		1) Hähnchenschnitzel* (J1,F) Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip (K,14,F)	Vanillepudding (K,14)		
Do	19.03.2026		1) Fischstäbchen* (B, J1), Blumenkohl in Rahmsauce, Salzkartoffeln, 2) Milchnudeln (J1,F), heiße Kirschen (3)	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=Sellereierzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse, J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorasan 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 Nitritipökelsalz 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– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei