

## SPEISEPLAN März 2019

---

Freitag, 01.03.19

Menü 1

Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

Menü 2

Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



---

Montag, 04.03.2019

Menü 1

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)  
mit Tzatziki und Bio-Reis

Menü 2

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse

mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) <sup>3</sup>



---

Dienstag, 05.03.19

Menü 1

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup> 😊

Menü 2

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1, 3</sup>

---

Mittwoch, 06.03.19

Menü 1

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette

---

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer:  
DE-NW-039-07262-B-2018-V1  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Donnerstag, 07.03.2019

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkohl und Spätzle 1, 5

Menü 2

Rigatonelli mit Kürbisrahmsauce,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 



Freitag, 08.03.2019

Menü 1

Frikadelle (Geflügel) mit Geflügeljus und Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1, 5

Menü 2

Gemüsecurry mit Linsen, dazu Basmatireis 3 (100% Bio) 



 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer:  
DE-NW-039-07262-B-2018-V1  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**MONTAG, 11.03.2019**

Menü 1

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 3, 8 

Menü 2

Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan 2

---

**DIENSTAG, 12.03.2019**

Menü 1

Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Himbeerdressing 1, 5 

Menü 2

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

---

**MITTWOCH, 13.03.2019**

Menü 1

Döner Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing,  
Tomaten und Tzaziki 2, 3 

Menü 2

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Käsesauce und Salat mit Mangodressing

---

**DONNERSTAG, 14.03.2019**

Menü 1

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit saurer Sahne,

dazu Vollkornbaguette (100% Bio)  

---

**FREITAG, 15.03.2019**

Menü 1

Hähnchenbrust mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3 

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotte) mit Schnittlauchsauce,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer:  
DE-NW-039-07262-B-2018-V1  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**MONTAG, 18.03.2019**

Menü 1

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing 2, 3, 8

Menü 2

Zwei Veggi Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)  
mit Bio-Gemüseragout (Tomate, Karotte, Zucchini) und Bio-Reis 3 😊

---

**DIENSTAG, 19.02.2019**

Menü 1

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Rahmsauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken

---

**MITTWOCH, 20.03.2019**

Menü 1

Gulasch vom Rind mit Champignons, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing 1, 3, 5

Menü 2

Bio-Vollkornspirelli mit Bärlauchpestosauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 3 😊

---

**DONNERSTAG, 21.03.2019**

Menü 1

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3 😊

Menü 2

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

---

**FREITAG, 22.03.2019**

Menü 1

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette 2, 3 😊

Menü 2

Zwei Eier mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree und Salat mit Himbeerdressing 1, 2, 5

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



**MONTAG, 25.02.2019**

Menü 1

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Möhregemüse und Weizen-Ebly <sup>1,5</sup>

Menü 2

Rigatoneli mit Spinatsauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  

**DIENSTAG, 26.02.2019**

Menü 1

Seelachs mit Tomaten-Basilikum-Marinade, dazu Dillsauce, Bio-Vollkornreis  
und Salat mit Mangodressing 

Menü 2

Drei Gemüseaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2</sup>

**MITTWOCH, 27.03.2019**

Menü 1

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3,5</sup>

Menü 2

Zwei Gemüseknödel (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Knabbermöhren 

**DONNERSTAG, 28.03.2019**

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup>

Menü 2

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

**FREITAG, 29.03.2019**

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>1,5</sup>

Menü 2:

Spanische Gemüse-Paella mit Limonendip und Bio-Baguette 

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer:  
DE-NW-039-07262-B-2018-V1  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft