

## Speiseplan Schule Montessori Monat März 2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
02.03.-06.03.2020 KW 10	<b>Hauptkomponente</b>	Hähnchenfilets "Fresh kick" in feiner Joghurtsoße <G>, Gemüsenuggets <V>, Sauerrahmsoße mit Kräutern	Tomaten-Mozzarella Suppe, Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch < R >, Minestrone vegetarisch, Milchreis <V>, Zimt & Zucker, Apfelmus	Wiener Würstchen, Kartoffelsalat mit Ei / Gurke, Nudelsalat, Helle Cremesoße	Nudel-Auflauf mit Thunfisch-Tomatensoße, Milde Käsespätzle <V>, Käsesoße "Carbonara Art " mit Putenformschinken	Hackbraten vom Rind und Schwein in einer herzhaften Bratensoße < R,S >, Kartoffelpfanne "vegetarisch"
	<b>Gemüse</b>	Erbsen und Karotten		Buttergemüse "naturell"		Apfelrotkohl, Möhren in Sahnesoße
	<b>Beilagen</b>	Naturreis, Salzkartoffeln	Laugenstange	Kartoffel-Rösti, Bäckerschrippe, Tomatenketchup, Senf [j]	Gabelspaghetti	Salzkartoffeln
	<b>Salat</b>	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Gemüsesticks mit Kartoffelcreme oder Sour Creme Dip	Salat, Dressing
	<b>Obst</b>	Obst	Obst	Obst	Obst	Joghurt
09.03.-13.03.2020 KW 11	<b>Hauptkomponente</b>	Klopse vom Schwein in Soße nach "Königsberger Art" <S>, Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Hähnchenfleisch in Apfel-Curry-Soße <G>, Veggie-Schnitzel aus Soja <V>, Braune Rahmsoße	Fischstäbchen "Crunchy", Kürbispfanne mit Spiralnudeln, Pastinaken-Kartoffel-Plätzchen, Dillrahmsoße	Wirsingintopf mit Rindfleischklößchen<R >, Gemüseerbseneintopf <V>, Gemüsesuppe mit Muschelnudeln <V>, versch. Pfannkuchen, Vanillesoße	Rinderfrikadellen in Bratensoße <R>, Gemüsefrikadelle, Helle Cremesoße
	<b>Gemüse</b>	Erbsen	Gemüse "Leipziger Allerlei"	Blumenkohl "naturell"		Buttergemüse "naturell"
	<b>Beilagen</b>	Fusilli-Nudeln, Langkornreis	Langkornreis, Salzkartoffeln	Kartoffelpüree	Brotbeilage	Salzkartoffeln
	<b>Salat</b>	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Gemüsesticks mit Kartoffelcreme oder Sour Creme Dip	Salat, Dressing	Salat, Dressing
	<b>Obst</b>	Fruchtcocktail	Obst	Obst	Obst	Obst
16.03.-20.03.2020 KW 12	<b>Hauptkomponente</b>	Hühnerfrikassee Frühlings Art <G>, Käsesoße	Herzhaftes Rindergulasch <R>, Linsenbällchen <V>, Tomatensoße "Italia" <V>	Aktionstag, "Voll abgedrehte Nudelgerichte"	Kartoffelsuppe "vegetarisch" < V >, Reiseintopf "Mecklenburger Art" < G, R >, Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch <R>, Kartoffelpuffer	Alaska Seelachsfilet im Backteig, Brokkoli Rösti <V>, Helle Cremesoße
	<b>Gemüse</b>	Grüne Bohnen "naturell"	Rötkohl			Naturelle Möhren "Hausfrauen Art"
	<b>Beilagen</b>	Tortelloni mit Käsefüllung <V>, Langkornreis	Kartoffelklöße, Vollkornspirelli		Brotauswahl, Apfelmus	Stampfkartoffeln
	<b>Salat</b>	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Gemüsesticks mit Kartoffelcreme oder Sour Creme Dip
	<b>Obst</b>	Obst	Obst	Vanillepudding	Obst	Obst

23.03.-27.03.2020 KW 13	<b>Hauptkomponente</b>	Putengeschnitzeltes in Brokkoli-Rahmsoße<G>, Riesen-Rösti "vegetarisch" <V>, Helle Cremesoße	Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße<F>, Käsesoße	Feine Bratwurst vom Schwein <S>, Bratensoße < R>, Kartoffel-Gemüse-Pfanne vegetarisch <V>	Vegetarische Linsensuppe <V>, Tomaten-Reis-Eintopf mit Rindfleischklößchen, Hefekloß, Erdbeer-Fruchtsoße	Panierte Jagdwurstscheibe vom Schwein, Tomatensoße "Italia" <V>, Kartoffeltaler mit Haferflockenpanade <V>
	<b>Gemüse</b>	Kaisergemüse "naturell"	Buttergemüse "naturell"	Sauerkraut		Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße
	<b>Beilagen</b>	Naturreis	Frühlingspüree, Hörnchen-Nudeln	Kartoffelpüree	Brotbeilage	Makkaroni
	<b>Salat</b>	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Gemüesticks, mit Kartoffelcreme, oder Sour Creme Dip	Salat, Dressing	Salat, Dressing
	<b>Obst</b>	Joghurt	Obst	Obst	Obst	Obst
30.03.-03.04.2020 KW 14	<b>Hauptkomponente</b>	Rührei <V>, Tomaten-Mozzarella-Soße <V>	Geflügelfrikadelle <G>, Blumenkohl-Kartoffelrösti <V>, Geflügel-Bratensoße	Lachsstreifen in Dillcremesoße <F>, Kräuterquark	Paniertes Schweineschnitzel, Reismudel-Gemüse-Pfanne <V>, Braune Rahmsoße	Brokkolicremesuppe, Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch < S >, Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurst <S >, Eierpfannkuchen, Apfelmus
	<b>Gemüse</b>	Rahmspinat	Gemüse "Leipziger Allerlei"	Naturelle Möhren "Hausfrauen Art"	Blumenkohl "naturell"	
	<b>Beilagen</b>	Gabel-Spaghetti, Salzkartoffeln	Kartoffelpüree	Petersilienkartoffeln, Langkornreis	Salzkartoffeln, Pommes frites	Laugenstange, Apfelmus
	<b>Salat</b>	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Salat, Dressing	Gemüestick mit Kartoffelcreme oder Sour Creme Dip	Salat, Dressing
	<b>Obst</b>	Obst	Obst	Joghurt	Obst	Obst



Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.