

593402 Bildungszentrum Salem Monat März 2022



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.02.-04.03.2022 KW 9	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
07.03.-11.03.2022 KW 10	Menü 1	Schwäbische Maultaschen <S> mit Bratensoße <R> und Kartoffelsalat, dazu frischer Obstsalat	Wildlachsfilet "Reis-Popper" mit Kräuterkartoffeln und Kräuterquark, dazu Mandarine Mascarpone Creme	Kein Essen	Hamburgerbrötchen mit Sesam, Texashacksteak vom Rind an Steakhouse Frites, dazu Apfelmus	
	Menü Vegetarisch	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit Roggenbrötchen und frischem Obstsalat	Pasta Rigatoni mit Soße "Gärtnerin Art", dazu Mandarine Mascarpone Creme		Karottencremesuppe, danach Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V> mit Vanillesoße und Apfelmus	
	Salatteller	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratenem Hähnchenbrustfilet	Tomate-Mozzarella mit Ciabatta-Brötchen und Balsamico alla Mamma		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu panierte Gemüsemedaillons Karotte	
	Dessert Menü1+2	Frischer Obstsalat	Mandarine Mascarpone Creme		Apfelmus	
14.03.-18.03.2022 KW 11	Menü 1	Jumbo Fischstäbchen mit Steakhouse Frites, Tomatenketchup oder Remoulade, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Erdbeer Vanille	Hähnchen-Döner im Fladenbrot mit Kebapsauce Weiß Kräuter und Eisbergsalat und Tomaten, dazu frischer Obstsalat	Kein Essen	Lasagne Bolognese, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Kirsche	
	Menü Vegetarisch	Tortelloni mit Käsefüllung <V>, dazu Tomatensoße, Markerbsen und Eisbecher Erdbeer Vanille	Vegetarischer Döner mit Balkankäse, Weißkohl, Tomate, Gurke und Eisberg, Kebapsoße Weiß-Kräuter, dazu frischer Obstsalat		Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Kirsche	
	Salatteller	Großer Salatteller mit Tomate-Mozzarella mit Dressing Auswahl, dazu Ciabatta-Brötchen	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Regensburger Bratwürstchen		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren	
	Dessert Menü1+2	Eisbecher Erdbeer Vanille	Frischer Obstsalat		Joghurt Kirsche	
21.03.-25.03.2022 KW 12	Menü 1	Hähnchenrahmgulasch <G> mit Langkornreis und Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Schoko-Milchpudding	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade mit Salzkartoffeln und Rahmspinat, dazu Pfirsich Maracuja Joghurt	Kein Essen	Rindfleischklößchen "Köttbular" in Sahneseife mit Preiselbeeren <R> mit Wellenschnittpommes, dazu frisches Obst	
	Menü Vegetarisch	Schwäbische Käsespätzle <V> und B.Salat mit Dressing-Auswahl, dazu Schoko-Milchpudding	Mini Schupfnudel-Gemüseallerlei, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Pfirsich-Marajuca Joghurt		Dampfnudel mit Kruste und Vanillesoße, dazu frisches Obst	
	Salatteller	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Rinderfrikadelle <R> und Kaiserbrötchen	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratener Hähnchenspieß	

21.03.- 5.03.2022	Dessert Menü1+2	Schoko-Milchpudding	Pfirsich Maracuja Joghurt		Frisches Stückobst Kiwi	
28.03.-01.04.2022 KW 13	Menü 1	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße <G> mit Eierspätzle, dazu frisches Obst	Rinderfrikadelle <R> mit Röstkartoffeln und Markerbsen, dazu Joghurt Pfirsich-Maracuja	Kein Essen	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G> mit Wellenschnittpommes, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Vanille	
	Menü Vegetarisch	Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>, dazu frisches Obst	Schwäbische Käsespätzle <V>, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Pfirsich-Maracuja		Weizen-Currywurst in milder Tomatensoße <V> mit Wellenschnittpommes, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Vanille	
	Salatteller	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Regensburger Bratwürstchen	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Wildlachfilet "Reis-Popper"		Großer Salatteller mit Dressing Auswahl, dazu Kartoffeltaschen mit Kräuter Frischkäse Füllung	
	Dessert Menü1+2	Apfel	Pfirsich Maracuja Joghurt		Eisbecher Vanille	



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