

593402 Bildungszentrum Salem Monat März 2024

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
26.02.-01.03.2024 KW 9	Menü 1	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße <G> mit Bratkartoffeln, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Vanille	2 Hot Dog Brötchen, Geflügel Wiener Würstchen <G> mit Pommes frites und Tomatenketchup, Obst		Rindfleisch-Frikadelle <R> mit Bio Spätzle und Bratensoße < R> dazu Karotten Scheiben	
	Menü Vegetarisch	Weizen-Currywurst in milder Tomatensoße <V> mit Bratkartoffeln, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Eisbecher Vanille	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>, dazu frisches Obst		Schwäbische Käsespätzle <V>, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und Joghurt Pfirsich-Maracuja	
	Salatteller	Großer Salatteller mit Dressing Auswahl, dazu Kartoffeltaschen mit Kräuter Frischkäse Füllung	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Regensburger Bratwürstchen <S>		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Alaska Seelachsfilet gefüllt mit Käse und Kräutern <F>	
	Dessert Menü1+2	Eisbecher Vanille	, Obst		Pfirsich Maracuja Joghurt	
04.03.-08.03.2024 KW 10	Menü 1	Cordon Bleu vom Schwein, Pommes frites und Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Alaska-Seelachsfilet, paniert <F> mit Reis und Soße "Gärtnerin Art", dazu Vanilla-Milchpudding	Kein Essen	Spaghetti mit Soße Bolognese aus Rind und Schwein <R, S> und Hartkäse gerieben, dazu B.Salat und frisches Obst	
	Menü Vegetarisch	Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Rohkost, dazu Joghurt mit Fruchtsalat	Brokkoli Nuggets mit Käsefüllung <V> mit Reis und Soße "Gärtnerin Art", Vanilla-Milchpudding		Spaghetti mit vegetarischer Bolognese <V> und Hartkäse gerieben, dazu B.Salat und frisches Obst	
	Salatteller	Salat Tomate-Mozzarella mit Balsamico alla Mamma, dazu Ciabatta-Brötchen	Griechischer Bauernsalat mit Dressing-Auswahl, dazu Ciabatta Brötchen		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu Hähnchenschnitzel in Knusperpanade	
	Dessert Menü1+2	Joghurt mit Fruchtsalat	Vanilla-Milchpudding		, Obst	
11.03.-15.03.2024 KW 11	Menü 1	Hähnchenschnitzel paniert <G> mit Eierspätzle, Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli und Bratensoße und Schoko-Milchpudding	Geflügelfrikadelle <G> mit Pommes frites und Heinz Ketchup, dazu B.Salat mit Dressing-Auswahl und frisches Obst	Kein Essen	Fischstäbchen <F> mit Kartoffelsalat und Remoulade, dazu Buttermilchdessert Heidelbeere	
	Menü Vegetarisch	Pizza-Schnitte "Margherita" <V>, B.Salat mit Dressing-Auswahl und Schoko-Milchpudding	Kartoffelrösti mit Bio Apfelmark, dazu frisches Obst		Bio Penne mit Tomatensoße "Italia" <V> und Hartkäse gerieben, dazu Buttermilchdessert Heidelbeere	
	Salatteller	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren	Griechischer Bauernsalat, dazu Ciabatta Brötchen		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratener Hähnchenspieß	
	Dessert Menü1+2	Schoko-Milchpudding	, Obst		Buttermilchdessert Heidelbeere	

18.03.-22.03.2024 KW 12	Menü 1	Alaska Seelachs nuggets <F> mit Kartoffelwürfel und Kräuterquark, dazu Mandarine Mascarpone Creme	Schwäbische Maultaschen <R/S> mit Bratensoße < R>, Kartoffelsalat, dazu frischer Obstsalat	Kein Essen	Geflügelfrikadelle <G> in Brauner Rahmsoße mit Eierspätzle, Bio Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	
	Menü Vegetarisch	Bio Tomatensuppe mit Reis <V> mit Bäckerbrötchen	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf <V> mit dunklem Roggenbrot und frischem Obstsalat		Pasta Rigatoni mit Soße "Gärtnerin Art", dazu Mandarine Mascarpone Creme	
	Salatteller	Tomate-Mozzarella mit Balsamico alla Mamma, dazu Ciabatta-Brötchen	Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu panierte Gemüsemedaillons Karotte		Großer Salatteller mit Dressing-Auswahl, dazu gebratenem Hähnchenbrustfilet	
	Dessert Menü1+2	Mandarine Mascarpone Creme	Frischer Obstsalat		Apfelmus	

25.03.-29.03.2024 KW 13	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien		Ferien	
	Salatteller	Ferien	Ferien		Ferien	
	Dessert Menü1+2	Ferien	Ferien		Ferien	

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