

Speiseplan vom 18.03. – 21.03.2019

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Montag, den 18.03.2019

1. Gericht	2. Gericht	3. Vegetarisch
Porree im Schinkenmantel mit Püree (GG,ML,WZ,,01,02,12,16)	Hähnchenroulade mit Rahmsauce (GG,ML,SL,WZ,03) buntem Gemüse (GG,SO,SL,WZ,12) Back-Kroketten (EI,ML)	Sellerieschnitzel mit Gemüsesoße (GG,ML,SL,WZ) Kartoffeln (KV)
Dessert: Obst der Saison		

Dienstag, den 19.03.2019

1. Gericht	2. Gericht	3. Vegetarisch
Schweinekotelett (GG,GE,WZ) Möhrengemüse (ML,SL) Kartoffeln (KV)	Vollkornnudeln mit Sauce Carbonara (GG,EI,ML,WZ,01,02,16) Blattsalat (KV)	Deftiger Kartoffel-Steckrübenauflauf (GG,EI,ML,WZ)
Dessert: Fruchtjoghurt (s. Verp.)		

Mittwoch, den 20.03.2019

1. Gericht	2. Gericht	3. Vegetarisch
Mitternachtssuppe mit Brötchen (GG,SO,ML,SE,07,12)	Chicken Nuggets (GG,EI,ML,SL,SE,WZ) mit fruchtiger Currysoße (GG,SL,WZ,03,12) Gemüsereis (SL)	Gemüse-Vollkornbratling (GG,EI,SL,WZ) mit Schnittlauchsoße (GG,ML,WZ,12) Püree (GG,ML,SE,WZ,03,12)
Dessert: Pudding (s. Verp.)		

Donnerstag, den 21.03.2019

1. Gericht	2. Gericht	3. Vegetarisch
Backschinken mit Zwiebel-Senfsoße (GG,ML,SE,WZ,01,02,16) Rosenkohl (KV) Salzkartoffeln (KV)	Fischstäbchen (GG,FI,WZ) Erbsen (KV,01,03,12) Kartoffeln (KV)	Tellerrösti überbacken mit Pilzragout (ML)
Dessert: Gebäck (s. Verp.)		