

# Speisenplan M Ä R Z 2020

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
2. Nudeln Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel (2)	3. Weiße Bohneneintopf mit Kasselerwürfel (2)  Schokopudding mit Van.-soße	4. Kartoffeln hausgem. Hackbraten Soße Rotkohl (3)	5. <i>Kartoffeln, Spinat, Fi</i>	6. Milchreis  Himbeersuppe
9. Nudeln Petersiliensoße (G) Rührei (G)	10. Kartoffel - Schmibbelwienerkopf  Apfelmus (3)	11. Reis Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren	12. hausgem. Stampfkartoffeln Gemüsefrikadelle  Kakao (G)	13. Kartoffeln Grüne Bohnen Bratwurst ohne Darm (2)
16. Bunte Gemüsenudeln Tomaten - Basilikumsoße (3)  Pudding	17. Kartoffeln Geflügel - „Gockelchen“ Mischgemüse	18. Kartoffeln Senfsoße (G,J) Ei (C) Rote Beete (3)	19. Reis Köttbullar Pfannensoße Bohnensalat	20. Deftiger Erbseneintopf mit Kasselerwürfel (2)  Brot
23. Omas Grießbrei (G) mit Kirschsuppe	24. Bunter Reiseintopf mit Rindfleisch hausgem. Quarkspeise (G)	25. Kartoffeln Schmorkohl mit Hackfleisch	26. Kartoffeln Backfisch (1) Süßsaure Soße Möhren - Apfelsalat	27. Reis  Paprika - Tomatensoße Geflügelboulette
30. Kartoffeln Buntes Eierragout	31. Kartoffeln Frühlingsgemüse Jägerschnitte (2)			
<b>Schulküche Tessin</b>  Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene gemäß EU- Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 <b>SIEHE AUSHANG!</b>		<b>Kindergärten / Hort:</b> Getränke – Tee, Sorten im Wechsel Hagebutte Malve-Hibiskus Pfefferminze Kräutermischung Fruchtsäfte		
				Änderungen vorbehalten!