

Rosenmaarschule Monat März 2019



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
25.02.-01.03.2019 KW 9	Menü 1	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" <G> mit Langkornreis, und Brokkoli	Überraschungsmenü (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n)	Milchreis <V> mit Erdbeer-Fruchtsoße	Heute Kein Essen - Kölle Alaaf	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs <F> mit Stampfkartoffeln und Maissalat mit Paprika & Zwiebeln
	Menü 2 - Vegetarisch	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, dazu Helle Cremesoße und Langkornreis mit Brokkoli	Überraschungsmenü (a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n)	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>		Brokkoli Rösti <V> mit Stampfkartoffeln und Maissalat mit Paprika & Zwiebeln
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison		Mini Milk
04.03.-08.03.2019 KW 10	Menü 1	Heute kein Essen - Kölle Alaaf	Geflügelbratwurst <G> mit Salzkartoffeln, Soße, und Erbsen mit Karotten	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmark	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße <R> mit Spiralnudeln und Kohlrabi	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F> mit Langkornreis und Salat
	Menü 2 - Vegetarisch		Brokkoli Nuggets, dazu braune Rahmsoße, und Salzkartoffeln	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelmark	Spiralnudeln mit Tomatensoße "Italia" <V> dazu Gemischter Salat	Sojageschnetztes "Toskana" in Rahmsoße mit Langkornreis und Salat
	Dreier		Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Mini Amerikaner
11.03.-15.03.2019 KW 11	Menü 1	Hähnchengyros mit Zwiebeln <G>, dazu Langkornreis, Sour Creme Dip und Krautsalat	Rührei <V> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <V>, mit Apfelmus	Spiralnudeln dazu vegetarische Bolognese <V> und Gemischter Salat	Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße<F> mit Salzkartoffeln und Salat
	Menü 2 - Vegetarisch	Falafelbällchen aus Kirchererbsen <V> mit Langkornreis, Sour Creme Dip und Krautsalat	Rührei <V> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Spiralnudeln dazu vegetarische Bolognese <V> und Gemischter Salat	Salzkartoffeln mit Sojageschnetztes "Toskana" in Rahmsoße, dazu Gemischter Salat
	Dreier	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Knoppers
18.03.-22.03.2019 KW 12	Menü 1	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R> dazu Langkornreis und Gemüse	Überraschungessen (a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n)	Djuvec-Reis mit Sour Creme Dip dazu Gemischter Salat	Hähnchenbrustfilet-Piccata mit Pennenudeln in Tomatensoße "Italia" <V>	Schlemmerfilet à la francaise vom Alaska-Seelachs <F> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
	Menü 2 - Vegetarisch	Sojageschnetztes "Toskana" in Rahmsoße mit Langkornreis Gemüse	vegetarisches Überraschungessen (a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n)	Djuvec-Reis mit Sour Creme Dip dazu Gemischter Salat	Veggi-Schnitzel aus Soja <V> mit Pennenudeln in Tomatensoße "Italia" <V>	Knusper-Schnitte gefüllt mit Salsa <V> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
	Dreier	Frisches Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Frisches Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Quarkbällchen
25.03.-29.03.2019 KW 13	Menü 1	Heute kein Essen - pädagogischer Tag	Veggie-Schnitzel aus Soja <V> mit Salzkartoffeln und Käsesoße, dazu Beilagensalat	Apfelpannkuchen <V>	Spiralnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>, dazu Salat	Nudelauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße <F> und Gemischter Salat
	Menü 2 - Vegetarisch		Veggie-Schnitzel aus Soja <V> mit Salzkartoffeln und Käsesoße, dazu Beilagensalat	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V>	Spiralnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V>, dazu Salat	Schneckenudeln in Käsesoße <V> dazu Gemischter Salat
	Dreier		Rohkost zum selber schneiden	Obst der Saison	Rohkost zum selber schneiden	Mini-Donut



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

apetito
catering