














Essensplan 01.03.2015 - 31.03.2015

Grundschule Bad Bodendorf

02.03.2015	03.03.2015	04.03.2015	05.03.2015	06.03.2015
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	
Cevapcici Raprikagemüse und Reis Vanillepudding	Bratwurst mit Kartoffelpüree und frischen Möhrrchen Obst	Fisch mit Rahmkartoffeln und Salat Apfelkompott	Putenbrust mit Blumenkohl- Brokkoli Mix und Kartoffeln Fruchtjoghurt	Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffelpüree
3.7.9.10	3.9.10.6.1 H	3.7. N	1.7 F	
MENU B	MENU B	MENU B	MENU B	
vegetarische Klößchen mit Paprikagemüse und Reis	vegetarische Grillwurst mit Kartoffelpüree und Möhrrchen	Nudelsuppe	überbackenen Blumenkohl	
1.3.5.6.7.10	1.3.5.6.7.9.10 L	1.3.9	1.3.7 N	1.3.7.10
09.03.2015	10.03.2015	11.03.2015	12.03.2015	13.03.2015
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	
Geflügelfrikadelle mit Bohngemüse und Kartoffeln Kompott	Kartoffeleintopf mit Wursteinlage Rohkost mit Dip	Hähnchenknusper Schnitzel mit Erbsen und Möhrrchen Kartoffeln	Spaghetti "Bolognese" Eisbergsalat	Reis Gemüse Pfanne mit gebratener Hähnchenbrust
1.3.7.9.10	1.3.7.9.10. K.L	1.3.7.10. M	1.3.7.9 N	
MENU B	MENU B	MENU B	MENU B	
Milchreis mit Zimtucker Kompott	Kartoffeleintopf mit vegetarischer Einlage Rohkost mit Dip	Gemüseschnitzel	Spaghetti in Champignonrahmsoße	
7 L	1.7.9	1.3.7.6.10	1.3.7.9 N	
16.03.2015	17.03.2015	18.03.2015	19.03.2015	20.03.2015
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU
Fischfilet mit Remoulade, Kartoffelpüree Anfalkompott	Rindergulasch mit Bandnudeln und Eisbergsalat Obst	Rohkost mit Dip Lassagne mit Rindfleisch Vanillepudding	Putenrollbraten in Sahnesoße, Mischgemüse und Kartoffeln Joghurt	Eintopf mit Wursteinlage
1.3.7.10 F	1.3.7.9,	1.3.7, F	1.3.7.9 N	
MENU B	MENU B	MENU B	MENU B	
Gemüsereibekuchen mit Kartoffelpüree	Nudelauflauf / Tomatensoße Eisbergsalat	vegetarische Lassagne mit Salat	Gemüseauflauf mit gebratenem Tofu	
1.3.7.9.10 E	1.3.7	1.3.7 N	1.3.7.9	9.K.L
23.03.2015	24.03.2015	25.03.2015	26.03.2015	27.03.2015
MENU A	MENU A	MENU A	MENU A	MENU
Fleischkäse mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln Pflirsichspalten	Rinderhackfleischbällchen mit Erbsen und Reis Pudding	Tomatenspaghetti Salat Grießpudding	Geschnetzeltes mit Champignons und Butternudeln Mandarinchen	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree
1.3.7.9.10	1.3.7.10 E	1.3.7	1.3.7 N	
MENU B	MENU B	MENU B	MENU B	
Kaiserschmarren mit Vanillesoße und Kompott	vegetarische Klößchen mit Erbsen und Reis Pudding	Maultaschen in Tomatensoße Salat	Bandnudeln mit Gemüsestreifen	
1.3.7 F	1.6.9.10 E	1.3.7.6.9	1.3.7.9	1.3.7.10 N
30.03.2015	31.03.2015			
MENU A	MENU A			
Hähnchenschenkel mit Gemüsereis Fruchtquark	Rohkost mit Dip Gemüseintopf mit Wursteinlage Apfelmus			
7, F	7,9 F			
MENU B	MENU B			
Gnocchi in Tomatensoße	Rohkost mit Dip Kartoffelsuppe vegetarisch Apfelmus			
1.3.7.9.10	3.7.9, F			

14 Hauptallergene

1	Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus	
2	Krebstiere und Erzeugnisse daraus	
3	Eier und Erzeugnisse daraus	
4	Fische und Erzeugnisse daraus	
5	Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	
6	Sojabohnen und Erzeugnisse daraus	
7	Milch und Erzeugnisse daraus	

8	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus	
9	Sellerie und Erzeugnisse daraus	
10	Senf und Erzeugnisse daraus	
11	Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	
12	Schwefeldioxid und Sulfite	
13	Lupinen und Erzeugnisse daraus	
14	Weichtiere und Erzeugnisse daraus	

Zusatzstoffe:

- A - mit Konservierungsstoffen
- B - mit Antioxidationsmittel
- C - mit Geschmacksverstärker
- D - mit Farbstoff
- E - mit Süßungsmittel
- F - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- G - enthält eine Phenylalaninquelle
- H - gewachst
- I - geschwefelt
- J - geschwärzt
- K - mit Phosphat
- L - mit Milcheiweiß
- M - mit Hühnereiweiß
- N - mit Stärke
- O - mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz

Da wir grossen Wert auf eine gesunde, ausgewogene Küche legen achten wir beim Einkauf unserer Würzmittel sorgfältig darauf, dass diese Deklarationsfrei sind. Des Weiterem verarbeiten wir in unsere Küche auch keinerlei Produkt aus Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnisse.

Kontakt Küche: Fax: 02642 406 625 E-mail: essen@maranatha.de