

SPEISEPLAN

Elisabeth-Selbert-GES

11. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 10/03/2025	Hackfleischbällchen (Geflügel) (aW,c,g,j), Champignonrahmsauce (g), Parboiled Reis	Kleine Backofenkartöffelchen, Kräuterdip (g), grüne Böhnchen	Hähnchen-Champignon geschnetzeltes (g,i), kleine Backofenkartöffelchen	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette	Blumenkohl-Kichererbsensalat mit Kräuterdressing	Nussjoghurt (g,hH)
Dienstag 11/03/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Mittwoch 12/03/2025	Vegetarisches Knusprchnitzel (aW,aG,f), Kartoffel-Erbsenpüree (g), braune Rahmsauce (g)	Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten-Pesto (aW,g,h,3), Mozzarellabällchen (g),	Hähnchen-Cordon Bleu (aW,c,g,2), Kartoffel-Erbsenpüree (g), braune Rahmsauce (g)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken und Krautsalat (aW,c,g,3),	Gurkenstücke, Kräuterquark (g)	Mandarinenquark (g)
Donnerstag 13/03/2025	Gemüse-Rindfleischgulasch (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten) (aW,f,k), Penne-Nudeln	Kartoffelröstchen, Rahmspinat (g)	Geflügelfleischkäse (i,j,2,3,7), ungarische Paprikasauce (i,j), Pommes frites	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach	Grüner Salat, Sauerrahmdressing (g)	Hausgebackener Schokoladenkuchen (aW,c,g,h)
Freitag 14/03/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, ganze Erbsen, Brechbohnen, Äpfel und Apfelmus						 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Elisabeth-Selbert-GES

12. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 17/03/2025	Falafel (Kichererbsenbällchen) (aW,c,f,g,i,j), Joghurt-Gemüsedip (g), Vollkornreis	Gnocchi (aSp,c), Ratatouille (Tomaten-Paprika-Zucchini, iragout) (i), geriebener Gouda (g,1,2)	Cevapcici (Rind) (aW,c,g,i), Joghurt-Gemüsedip (g), Vollkornreis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette	Gurkensalat mit Vinaigrette (j)	Pfirsich- Orangencreme (f,g)
Dienstag 18/03/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Mittwoch 19/03/2025	Aprikosen-Hühnchencurry mit Kokosmilch, Gemüse und Kichererbsen (f,g,i,j), Parboiled Reis	Kartoffel-Gemüsepuffer (aW,c,3), Möhrengemüse, Rahmsauce (g)	Bratwurst (Geflügel) (aSp,c,h), Möhrengemüse, Rahmsauce (g), Parboiled Reis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken und Krautsalat (aW,c,g,3),	Eisbergsalat, Petersilien- dressing	Hausgebackener Apfel-Rührkuchen (aW,c,g,h)
Donnerstag 20/03/2025	Pizza Margherita (aW,g,1)	"Chili-Cheese-Pommes" mit Cheddar-Sauce (g,1) und (für die Mutigen) Jalapeno-Scheiben, Leipziger Allerlei (Erbsen,	Pizza mit Geflügelsalami (aW,g,1,2,3)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach	Römersalat mit Möhrenraspeln und Sonnenblumen- kernen, Essig-Öl-Dressing	Kirschquark (g)
Freitag 21/03/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, ganze Erbsen, Brechbohnen, Äpfel und Apfelmus						 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Elisabeth-Selbert-GES

13. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 24/03/2025	Pfefferpotthast (Rind) (i,j), Makkaroni (aW), Rotkohl (8)	Kartoffeln und Möhren untereinander (g) (g), Gemüsebällchen (mit Erbsen, Mais, Möhren) (c)	Putenrahmgulasch mit Paprika (g,i,j), Makkaroni (aW)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette	Möhren-Maissalat mit Honig-Senfdressing (j)	Karamellpudding (g)
Dienstag 25/03/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Mittwoch 26/03/2025	"Himmel und Äd" (Kartoffelpüree (g) und Apfelmus) mit einer Geflügelfrikadelle (aW,c,g,j)	Schupfnudeln (aW,c), Käsesauce (c,f,g,1,2), Brokkoli natur	Chicken Wings (aW,i), Süß-saure Sauce (f,i,j), Kartoffelwedges (aW), Brokkoli natur	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken und Krautsalat (aW,c,g,3),	Blattsalat, Vinaigrette (j)	Zitronenjoghurt (g)
Donnerstag 27/03/2025	Currywurst-Paprikaragout (Geflügel) (i,j,7), Pommes frites	Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung (aW,c,f,g), pürierte italienische Gemüsesauce (i), geriebener Gouda	Hähnchen-Cordon Bleu (aW,c,g,2), Parboiled Reis, pürierte italienische Gemüsesauce (i)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach	Enidiviensalat, Joghurtdressing (g)	Hausgebackener Möhren-Haselnuss -Kuchen (aW,c,g,h)
Freitag 28/03/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, ganze Erbsen, Brechbohnen, Äpfel und Apfelmus						 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle

SPEISEPLAN

Elisabeth-Selbert-GES

14. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 31/03/2025	Geflügelbratwürstchen Nürnberger Art (g), rahmiges Sauerkraut (g), Kartoffeln	Chili sin carne mit Soja, Mais, Kidney-Bohnen und Paprika (f,i,j), Schmanddip (g), Vollkornreis	Rahmiges Chickencurry Korma mit gemahlenden Mandeln (g,hM,i,j)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette	Rote Beete-Äpfel-Salat (8)	Türkischer Joghurt mit Honig (g)
Dienstag 01/04/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Mittwoch 02/04/2025	Orientalische Rinderhackfleisch-Gemüs epfanne (i,j), Parboiled Reis	Milchreis (g), heiße Kirschen	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Ajvar-Paprika-Frischkäses auce (g,i), Parboiled Reis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Salatteller Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken und Krautsalat (aW,c,g,3),	Möhrensalat mit Honig und Zitrone	Stracciatellacreme (f,g)
Donnerstag 03/04/2025	Paniertes Hähnchenschnitzel (aW), Erbsen-Rahmsauce (g), Farfalle (aW)	Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Möhre, Paprika, Kürbis) mit Feta (g,i,j), Pommes frites	Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Möhre, Paprika, Kürbis) (i,j), Hackfleischbällchen (Geflügel) (aW,c,g,j),	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Bunter Salat mit Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach	Chinakohlsalat, Cocktaildressing (aW,c,g,j,1,2,8)	Hausgebackener Marmorkuchen (aW,c,g,h)
Freitag 04/04/2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, ganze Erbsen, Brechbohnen, Äpfel und Apfelmus						 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle