

Speiseplan März 2024 VGS Altengroden

Name: _____ **Kl.** _____

Allergien? _____

ohne Schwein?: _____

vegetarisch?: _____

vegan?: _____

pescatarisch?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mo	04.03.2024		1) Fischfrikadelle* mit Kartoffelstampf, grüne Bohnen und Remouladensauce B, J1, G, K, 14, 3 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14, vegetarisch Obststück 10		
Di	05.03.2024		1) Hühnernudelsuppe mit reichlich Einlage G und kleinem Brötchen J1 2) Brokkoli-Cremesuppe G, vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1, F Fruchtjoghurt K,1,14		
Mi	06.03.2024		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, mit Buttermais, Reis und Sauce G 2) Gemüse-Reis-Pfanne mit Rahmsauce G Obststück 10		
Do	07.03.2024	  	1) Currywurst vom Schwein (Geflügel) mit Kartoffelecken und Krautsalat 2) Pfannkuchen mit heißem Apfelmus und Zimtucker K,14,J1 Schokoladenpudding K,14		
Mo	11.03.2024	  	1) Schweinegeschnetzeltes (Geflügelgeschnetzeltes) mit Gemüse der Saison in Rahmsauce K,G und Spätzle J1,F 2) Schupfnudeln* mit heißem Obstkompott und Zimtucker Vanillepudding K,14		
Di	12.03.2024	 	1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) J1,F mit Salzkartoffeln, Sauce und Möhrensalat 2) Rahmspinat mit Kartoffeln und gekochtem Ei F Obststück 10		

➔ Bitte wenden

Speiseplan März 2024 VGS Altengroden

Name: _____ **Kl.** _____

Allergien? _____

ohne Schwein?: _____

vegetarisch?: _____

vegan?: _____

pescatarisch?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2
Mi	13.03.2024	  	1) Linseneintopf mit Wurst vom Schwein (Geflügel) 2,G und kleinem Brötchen J1 2) Kartoffel-Möhren-Crème-Suppe vegetarisch, mit kleinem Brötchen J1,G Schokoladenpudding K,14		
Do	14.03.2024		1) Backfisch* mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce und Reis F, B, J1 2) vegetarischer Nudelauflauf F, G, J1 Obststück 10		

Kennzeichnungserklärung,Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
E=Sojaerzeugnisse,F=Eierzeugnisse, G=Selleriezeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten

Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für alle Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei beliefert werden.

→ Bitte wenden