



Monat: 06.03.-30.03.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Woche 1	Kartoffeln mit Kräuterquark und Möhrensalat plus Dessert	Spaghetti Bolognese mit Parmesan <u>Vegetarische Alternative</u> vegetarische Bolognese plus Dessert	Bohneneintopf mit Laugengebäck plus Dessert	Eiersoße mit Kartoffeln und Erbsen-Gemüse plus Dessert
Woche 2	Semmelklöße an Tomaten-gemüesoße mit Frischkäse plus Dessert	Currywurst (Geflügel) mit Bratkartoffeln und Möhrensalat <u>Vegetarische Alternative:</u> vegetarische Wurst plus Dessert	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry mit Joghurtsoße plus Dessert	Fischroulade mit Basmati-Reis und Broccoli-Champion Gemüse plus Dessert
Woche 3	rote Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese auf Pasta plus Dessert	Hacksoße (Rindfleisch) an Kartoffeln und Wirsing <u>Vegetarische Alternative:</u> Blumenkohl-Tomatensoße plus Dessert	Gemüseintopf auf Mexikanische Art – Tomaten, Paprika mit Reiseinlage plus Dessert	Pizza Caprese (Tomate-Mozarella) plus Dessert
Woche 4	Überbackene Kartoffeln (Milch, Sahne, Gouda) und grüne Bohnen plus Dessert	Putengeschnitzeltes auf Basmati-Reis und Erbsen <u>Vegetarische Alternative:</u> Sellerieschnitzel plus Dessert	Käsespätzle mit Apfelmus plus Dessert	Bratfisch mit Mandelsoße, Kartoffeln und Blumenkohl plus Dessert

Anderungen am Essensplan behalten wir uns vor.

1 Konservierungsmittel, 2 Koffein, 3 Farbstoffe, 4 Stabilisatoren, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Natriumnitrit, 8 Zucker
A: Gluten, B: Eier, C: Fisch, D: Nüsse, E: Laktose, F: Schalenfrüchte, G: Sellerie, H: Senf, I: Sesam, Sulfite, J: Lupine, K: Krebstier, L: Soja, M: Weichtiere