


\* kinderleichtessen 

\* März 2018 \*

			<b>01. Mrz</b> Makkaroni, Spinat-Käse*- Sauce, Beilage	<b>02. Mrz</b> Knusperfisch, Mauke, Beilage
			Gemüsestrudel mit Wirsing- Friskäse-Buchweizenfüllung, Möhrensauce	Champignonragout Semmelknödel
<b>A</b>	<b>05. Mrz</b> Bunter Nudelauf* Krauteintopf,	<b>06. Mrz</b> Rahmgemüse, Couscous	<b>07. Mrz</b> Gebratener Leberkäse <sup>2</sup> , Mauke, Rotkrautsalat	<b>08. Mrz</b> <u>Großer Salatteller</u> mit Frühlings-Gemüse, Joghurt- dressing, Fetakäse, Baguette
<b>B</b>	Butterschnitte, Dessert	Vorsuppe, Quarkkeulchen, Apfelmus, Zucker	Schwarzwurzelcurry, Kräuterkartoffeln 	Bratkartoffeln, Rührei, Salat
<b>A</b>	<b>12. Mrz</b> Vollkornnudeln, Tomaten- sauce, Käse*, Beilage	<b>13. Mrz</b> Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark, Salat	<b>14. Mrz</b> Rindergeschnetzeltes, Knödel, Gemüse	<b>15. Mrz</b> Blumenkohl & Brokkoli in Sauce holländ. Art, Kartoffeln, Kompott
<b>B</b>	Sauerkrautpuffer, Petersilienkartoffeln, Sauce	Brühreis - Eintopf mit Geflügelfleisch, Brot, Dessert	Hirsepfanne mit Gemüsesauce	<b>16. Mrz</b> Fischfrikadelle Mauke Beilage
<b>A</b>	<b>19. Mrz</b> Gebratene Schupfnudeln Sahnesauce, Beilage	<b>20. Mrz</b> Grießbrei, Kirschkompott Zucker & Zimt	<b>21. Mrz</b> Spaghetti Bolognese Käse*	<b>22. Mrz</b> Bauernfrühstück, Gewürzgurke
<b>B</b>	Gemüsegulasch Reis 	Linsenbratlinge, Kressesauce Kirschkompott	Getreide - Gemüse - Auflauf* Beilage	Frühlingsgemüse - Eintopf, Butterschnitte, Pudding
<b>A</b>	<b>26. Mrz</b> Gebratene Gnocchi in Salbeibutter, Bechermelsauce	<b>27. Mrz</b> Vorsuppe, Kartoffelpuffer, Apfelmus, Zucker	<b>28. Mrz</b> Hähnchenbrust im Backteig, Mauke, Beilage	Änderungen vorbehalten  Karfreitag
<b>B</b>	Weißer Bohnen Ragout Fladenbrot	Asiagemüse - Reispfanne, fruchtige Ananas - Kokos- sauce	Möhren - Mais - Puffer, Joghurtdip Dessert	
			<b>29. März - Gründonnerstag</b> <b>Ferien</b> Gabelspaghetti, Käse*sauce, Beilage	

Erklärungen zum Speiseplan:

Couscous = Weizengrieß, Polentabacklinge = Maisgrießplätzchen

{\* = Farbstoff im Käse oder Vanilleprodukten/ <sup>2</sup> Nitritpökelsalz in Wurst => herstellungsbedingt}

Winter- & Frühlingsgemüse dominieren den Speiseplan im Februar & März:

Möhren, verschiedene Kohlsorten: Rotkohl, Weißkohl, Wirsing, Spitzkohl, Steckrüben, Sellerie, Porree, Kohlrabi, Petersilienwurzel, Pastinaken, Tompinambur, Grünkohl, Rettich, ... später dann Radieschen, Fenchel, erste Salate, ...

