

# Speiseplan vom 03.03.2025 bis 07.03.2025 (KW 10)

## für Kindergarten und Schule

	Gericht 1	Gericht 2	
Montag 03.03.2025	<p><b>Steckrübeneintopf</b> Gemüsebrühe mit Würstchenscheiben (1, 4, 5) Steckrüben, Sellerie, Möhren und Kartoffeln  (Alternativ: vegetarisch, ohne Wurst)  Joghurt mit Fruchtsauce (L, L1)</p>	<p><b>Kasseler-Kartoffel-Gratin</b> Kasselerstreifen (1, 4, 5) mit Kartoffeln in Sahnesauce (L, L1) mit Käse überbacken (L, L1)  Joghurt mit Fruchtsauce (L, L1)</p>	<p><b>Allergene:</b></p> <p>A Schalenfrüchte B Erdnüsse C Sellerie D Sesam E Eier F Fisch G Glutenhaltiges Getreide G1 Weizen G2 Roggen G3 Hafer G4 Dinkel G5 Gerste H Senf I Lupine J Sojabohnen K Krebstiere L Laktose L1 Milch und -Erzeugnisse M Schwefeldioxid + Sulphite N Weichtiere</p>
Dienstag 04.03.2025	<p><b>Gemüse-Kartoffel-Pfanne</b> Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Porree, Champignons und Tomaten, mit heller Sauce (L, L1)  Apfel-Zimt Tiramisu (G, G1, L, L1)</p>	<p><b>Hähnchen-Nudel-Pfanne</b> Hähnchenbrust, Nudeln (E, G, G1, J), Zucchini, Tomaten, Mais, Tomatensauce (C)  Apfel-Zimt Tiramisu (G, G1, L, L1)</p>	
Mittwoch 05.03.2025	<p><b>Nudelauflauf</b> Auflauf von Nudeln (E, G, G1, J), Erbsen und Möhren (E, L, L1) mit Käse (L, L1) überbacken + Tomatensauce (C)  Möhrensalat</p>	<p><b>Rotbarschfilet</b> gebratenes Rotbarschfilet (F, G, G1) helle Sauce (L, L1) und Salzkartoffeln  Möhrensalat</p>	
Donnerstag 06.03.2025	<p><b>Kaiserschmarrn</b> Kaiserschmarrn (E, G, G1, L, L1) mit Zwetschgenkompott und Rosinen, Zucker und Zimt  (Alternativ: mit Apfelkompott)  Obst</p>	<p><b>Paprika-Rahm-Schnitzel</b> Schweineschnitzel (E, G, G1, L, L1) mit Paprika-Rahmsauce (L, L1), und Reis  (Alternativ: Hähnchenschnitzel)  Obst</p>	
Freitag 07.03.2025	<p><b>Käsespätzle</b> gebratene Spätzle (E, G, G1, J) mit Zwiebeln, und Käse (L, L1) überbacken, dazu Petersiliensauce (G, G1, L, L1)  Vanillepudding (L, L1)</p>	<p><b>Currywurst</b> Currywurst (1, 4, 5) in Scheiben geschnitten, Sauce und Kartoffelspalten  Vanillepudding (L, L1)</p>	