

Kinder - Speiseplan für März 2010

		9. KW 01.03. - 05.03.	10. KW 08.03. - 12.03.	11. KW 15.03. - 19.03.	12. KW 22.03. - 26.03.	13. KW 29.03. - 31.03.
Mo	Ki 1	Veg. Möhreintopf mit Kartoffelwürfel und frischer Petersilie, Brot, Pudding	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Erdbeerkompott ¹	Hühnersuppentopf mit Geflügelfleisch, Gemüse und Reis, Brötchen, Apfelmus ¹	Asiapfanne mit Geflügelfleisch und asiatischem Gemüse, dazu Reis, Möhrensalat	Krautgulasch mit Salzkartoffeln, Pudding
	Ki 2	Putengeschnetzeltes mit Zuckerkernen und Salzkartoffeln	Spagetti "Bolognese" mit Pizzakäse ¹ , Erdbeerkompott ¹	Vorsuppe, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus ¹	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln, Möhrensalat	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
Di	Ki 1	Gemüseplatte "Tricolore" Blumenkohl, Möhre und Broccoli mit Holländischer Sauce, dazu Kartoffeln, Obst	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ¹ , Mischbrot, Frischobst	Bunte Spirelli mit Tomatensauce, Gebäck	Broccoli-Nussecke in Gemüsesauce mit Kartoffelpüree, Frischobst	Blumenkohl-Broccolipfanne mit Holländischer Sauce und Salzkartoffeln, Rohkostsalat
	Ki 2	Bauerngulasch¹ mit Klößen, Obst	Backfischfilet mit Dillsauce und Kartoffelpüree, Frischobst	Rostbratwurst in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Geflügelfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis, Frischobst	Jägerschnitzel¹ in Tomatensauce auf Gabelspagetti, Rohkostsalat
Mi	Ki 1	Fleischbällchen in Tomatenrahm mit Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Salat	Möhrenrösti in Gemüsesauce mit Kartoffelpüree, Rote Grütze ²	Geschnetzeltes vom Schwein mit Dampfkartoffeln, Rohkostsalat	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus ¹	Grüner Bohneneintopf mit Kasselerfleisch ¹ und Kartoffelstückchen, Brot, Osterüberraschung
	Ki 2	Ged. Fischfilet in Senfsauce mit Salzkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Salat	Wiener Saftgulasch vom Schwein mit Hefeknödel, Rote Grütze ²	Seehechtfilet natur mit Zitronen-Butter-Sauce und Kartoffelpüree, Rohkostsalat	Sauerbraten vom Schwein mit Apfelrotkohl und Klößen	Vorsuppe, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ¹ , Osterüberraschung
Do	Ki 1	Warme Rote Grütze mit Vanillesauce und Rosinenbrötchen, Frischobst	Pikantes Eierragout mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln, Rohkostsalat	Buntes Gemüseragout in Kerbelsauce, dazu Kräuterreis, Quarkspeise	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, Möhren-Apfel-Salat	
	Ki 2	Kochklops in Kapernsauce, dazu Langkornreis, Frischobst	Putenhacksteak in Rahmsauce mit Gemüseris, Rohkostsalat	Hähnchenbustfilet natur in Geflügelsauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Tomatiertes Schweinegulasch mit Makkaronichips, Möhren-Apfel-Salat	
Fr	Ki 1	Veg. Nudelpfanne mit viel Gemüse, dazu Käse-Sahne-Sauce, Fruchtyogurt	Gabelspagetti mit Tomaten-Kräuter-Sauce und Pizzakäse ¹ , Jogurt	Geflügelfleischbällchen in Broccolisauce, dazu Petersilienkartoffeln, Frischobst	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Dampfkartoffeln, Gebäck	
	Ki 2	Putinchen in Geflügelsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Bratensauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käsestern mit Petersiliensauce und Kartoffelpüree, Frischobst	Gemüseeeintopf mit Schweinefleisch und frischer Petersilie, Brot, Gebäck	
GfB mbH Catering Ludwig-Hufeld-Straße 22a 04179 Leipzig		Tel: 0341 / 44 82 110 Fax: 0341 / 44 82 103				täglich 1 fleischloses Menü zur Wahl

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet!

Information zu Allergien auf Anfrage



Bestellschein für Kinder-Speiseplan (Vorbestellung bitte umgehend abgeben)

März 2010

Monat:	Kunden-Nr.:	Objekt:	Unterschrift / Stempel				
9.KW	10.KW	11.KW	12.KW	13.KW			
Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi	Do	Fr	
1 2 3 4 5	8 9 10 11 12	15 16 17 18 19	22 23 24 25 26	29 30 31			
Ki 1							
Ki 2							

