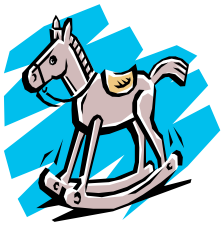
Kinder - Speiseplan für März 2010

	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. Möhreneintopf** 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
Mo Ki 2	**Putengeschnetzeltes** mit Zuckererben 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
Di Ki 2	**Bauerngulasch**[1] mit Klößen, Obst	**Backfischfilet** mit Dillsauce und Kartoffelpüree, Frischobst	**Rostbratwurst** in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	**Geflügelfrikassee** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis, Frischobst	**Jägerschnitzel**[1] 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
Mi 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	
Do Ki 2	**Kochklops** in Kapernsauce, dazu Langkornreis, Frischobst	**Putenhacksteak** in Rahmsauce mit Gemüsereis, 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, Fruchtjogurt	**Gabelspagetti** mit Tomaten-Kräuter-Sauce und Pizzakäse[1], Jogurt	**Geflügelfleischbällchen** in Broccolisauce, dazu Petersilien-kartoffeln, Frischobst	**Gekochte Eier** in Senfsauce, dazu Dampfkartoffeln, Gebäck	
Fr Ki 2	**Putinchen** in Geflügelsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	**Schweineschnitzel** in Bratensauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	**Blumenkohl-Käsestern** mit Petersiliensauce und Kartoffelpüree, Frischobst	**Gemüseeintopf** mit Schweinefleisch und frischer Petersilie, Brot, Gebäck	

GfB mbH Catering
Ludwig-Hupfeld-Straße 22a
04179 Leipzig

Tel: 0341 / 44 82 110
Fax: 0341 / 44 82 103

Menü Bring-Dienst

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 1	Di 2	Mi 3	Do 4	Fr 5	Mo 8	Di 9	Mi 10	Do 11	Fr 12	Mo 15	Di 16	Mi 17	Do 18	Fr 19	Mo 22	Di 23	Mi 24	Do 25	Fr 26	Mo 29	Di 30	Mi 31	Do	Fr
Ki 1																									
Ki 2																									

* I%P E+ &DWHUQJ

$KQ- KPFGTURGKUGRNCP / kT\

	. : ±	. : ±	. : ±	. : ±	. :
0 R	%XQWHV (LHUUDJ RXW LQ 6 HQ . U XWHU 6 DXFH GD] X 6 DQNDUWRIIHQ) ULVFKREVW	) ULVFKHU . U XWHUTXDUN P LW%XWHU XQG 6 DQNDUWRIIHQ 5 RKNRVWDDW	: KHDW * HVFKQHVHQWV QDFK Ä* \ URV $ UW GD] X 5 HLV 6 DDW	1 XGHQ P LW XUWWUHLHQ 3 DSULND XQG %RKQHQ GD] X 7 RP DWHQVDXFH 6 DDWWHQHU	* HEDFNHQH) LVFKVWEFKHQ LQ . U XWHU5 DKP 6 DXFH P LW DUWRIIHO S• UHH $ SIHO 0 | KUHQ 6 DDW
' L	9 DQLOHP LOFKUHLV P LW=XFNHU XQG=LP W $ SIHP XV	6 FKZ HLQHJ H VFKQHVHQWV P LW1 XGHQ 2 EVW	. DURWHQ 9 RQNRUQ 5 | VW LQ 3 HWHUVLOHQVDXFH GD] X . DUWRIIHS• UHH) ULVFKREVW	* HP LVFKWHV * XODVFK P LW6 HP P HNQ GHO 5 RKNRVWDDW	5 DYLRO P LW5 LFRWD) • QXQJ GD] X 7 RP DWHQ VDXFH 2 EVW
0 L	* ULQZ • UWFKHQ Ä) UDQNIXUWHU$ UW LQ %UDWHQVDXFH P LW6 DXHUNUDXW XQG 3 • UHH	) ULVFKHV . U XWHU• KUHL P LW6 SLQDW XQG 6 DQNDUWRIIHQ	0 H[LNR %XUJ HU Ä+ RW%DQGLWR3 P LW7 RP DWHQ 3 DSULND 6 DXFH 0 | KUHQJ HP • VH XQG . DUWRIIHQ	1 DWXUHQHV 6 HHODFKVI LOHW LQ . U XWHUVDXFH P LW DUWRIIHS• UHH 0 | KUHQVDDW	3 LNDQWHV 3 XWHQJ XODVFK P LW0 LVFKJ HP • VH XQG 6 DQNDUWRIIHQ 2 VWH• EHUUDVFKXQJ NRQYHQWRQHO
' R	6 SDJ HWW P LWÄ6 HLWDQ %RQRJ QHVH3 0 | KUHQVDDW	* HI ⊙ J HQXDFN EI OFKHQ QDFK Ä | QLJ VEHUJ HU$ UW GD] X 6 DQNDUWRIIHQ 5 RKNRVWDDW	1 XGHQSI DQQH P LW* HI ⊙ J HQHLVFK XQG YHUVFKLHGHQHP * HP • VH LQ 7 RP DWHQ 5 DKP 6 DXFH 6 DDW	* HI • QDH * HUP NQ | GHO LQ 9 DQLOHVDXFH 2 EVW	
) U	&KLQDSI DQQH P LW* HI ⊙ J HQHLVFK : RNJ HP • VH XQG 5 HLV 2 EVW	: KHDW 3 LQ EUDWHQ LQ %UDWHQVDXFH P LW5 RWRKO XQG . Q%HQ	6 I FKVLVFKH . DUWRIIHQVXSSH P LW) UDQNIXUWHU : • UWFKHQ GD] X 6 RQQWDJ VEU\ WFKHQ . RP SRWW	* HP • VH . DUWRIIHS XIIHU P LW U XWHUTXDUN ' LS $ SIHP XV	7 HQHI RQ 7 HQHI D[

b QGHUXQJ HQ YRUEHKDOWHQ I OHLVFKORVHV (VVHQ

%HVWHQVFKHLQ I • U. LQGHU %LR 6 SHLVHSODQ 9 RUEHVWHQXQJ ELWH XP J HKHQG DEJ HEHQ

%HVWHQXQJ 0 I U] . XQGHQ 1 U 2 EWHNW« « « « « « ' DWXP 8 QWHUVFKULW

	. : 0 R ' L 0 L ' R) U	. : 0 R ' L 0 L ' R) U	. : 0 R ' L 0 L ' R) U	. : 0 R ' L 0 L ' R) U	. : 0 R ' L 0 L ' R) U
%LR					