



























Speiseplan Glockenbergsschule Fallersleben



Früchte

Themen des Monats:
Orange/
Ananas

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.02.- 03.03.23	<p>Bratener Hähnchen G Tomaten-Thunfischsoße F,G1, Bunter Blattsalat SN</p>  <p>Obst</p>	<p>Erbensuppe mit Gemüse SE Geflügelwurst 2+3+5+M+G1 und Kartoffeln Vollkornbaguette G1+G2+G3+G</p>   <p>Ananaskompott</p>	<p>Überbackener Blumenkohl M mit Käsesoße G1+M+1 und Süßkartoffelbrei M</p>  <p>Fruchtjoghurt M</p>	<p>Hähnchenfilet M in Kräutersoße M+G1 Dampfreis, Erbsengemüse</p>  <p><u>Für unsere Vegetarier:</u> Vegetarische Frühlingsrollen Kräutersoße M+G1 Obst Dampfreis, Erbsengemüse</p>	<p>Mit Käse gefüllte Tortellini G1+M+E mit einer bunten Tomaten-Sahnesoße SE</p> 
06.03.- 10.03.23	<p>Königsberger Suppe G1+M mit Kartoffeln und Rote-Beete Salat</p>  <p><u>Für unsere Vegetarier:</u> Vegetarische Frühlingsrolle G4+SE+E+M+G1 mit Soße, Kartoffeln und Rote-Beete Salat Obst</p>	<p>Mehliertes Kap-Seehechtfilet F+G1 mit Kräutersoße G1+M Reis Mais Ananassalat</p>   <p>Fruchtquarkspeise M</p>	<p>Blumenkohl-Fenchelcremesuppe mit Kartoffeleinlage Vollkornbaguette G1+G2+G3+G4</p>  <p>Vanillepudding M</p>	<p>Hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken M+G1</p>  <p>Obst</p>	<p>Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark M und Knabbergemüse</p> 
13.03.- 17.03.23	<p>Kichererbsen Curry mit viel Gemüse SE+M+G1 und Kokosmilch, Bulgur G1</p>  <p>Obst</p>	<p>Hausgemachter Linsenbratling M+E+G1 mit Reis und Paprikarahmsoße G1+M</p>  <p>Grißpudding M</p>	<p>Spaghetti G1 mit Bolognese Soße SE Eisbergsalat mit Orangendressing M <u>Für unsere Vegetarier:</u> Spaghetti G1 mit Gemüsebolognese SE Eisbergsalat mit Orangendressing M </p> <p>Obst</p>	<p>Weißer Bohnensuppe SE mit Paprikastreifen und Kartoffelwürfeln Vollkornbaguette G1+G2+G3+G4 Apfelkompott</p> 	<p>Hausgemachter Backfisch F+G1+M+E vom Barsch mit leichter Senfsoße G1+M, SN Reis Möhren- Apfelsalat</p> 
20.03.- 24.03.23	<p>Karotten-Orangencremesuppe SE,M mit Reiseinlage Vollkornbaguette G1+G2+G3+G4</p>   <p>Quarkspeise M</p>	<p>Putengulasch G1+1 „Tropical“ mit Couscous G1 Erbsen-Maisgemüse <u>Für unsere Vegetarier:</u> Sojageschnitzeltes SO+G1 „Tropical“ mit Couscous G1 und Erbsen-Maisgemüse Obst</p>  	<p>Eierknöpfe G1+E mit Rahmgemüse G1+M</p>  <p>Obst</p>	<p>Seelachsfilet in Cornflakespanade G1+E+F Salzkartoffeln Rahmspinat M</p> 	<p>Kartoffelpuffer E+G1 Gurke-Maissalat</p>  <p>Apfelmus 5</p>

Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Änderungen vorbehalten!