

Bestellschein 3

Kundennummer

Name

Schule, Klasse / Einrichtung

für eventuelle Rückfragen

9 KW G1 G2 G3

Montag				
Dienstag				0
Mittwoch				
Donnerstag				0
Freitag				

KW G1 G2 G3

Montag				
Dienstag				0
Mittwoch				
Donnerstag				0
Freitag				

KW G1 G2 G3

Montag				
Dienstag				0
Mittwoch				0
Donnerstag				0
Freitag				0

KW G1 G2 G3

Montag				0
Dienstag				
Mittwoch				0
Donnerstag				0
Freitag				0

KW G1 G2 G3

Montag				
Dienstag				0
Mittwoch				
Donnerstag	0	0	0	0
Freitag	0	0	0	0

Änderungen vorbehalten!

Unterschrift

Der Bestellschein ist bis zum Tagesanfang vorzubereiten und anschließend anzugeben.



Speiseplan März 2021

9	Gericht 1	Gericht 2 vegetarisch	Süßes
01.03.2021 Mo	Jägerschnitzel Tomatensoße Spirellis Frischobst	Gemüsecremsuppe Baguette Frischobst	Grießbrei Sauerkirschen
02.03.2021 Di	Frikadelle Bratensauce Fingermöhren natur Salzkartoffeln Pudding	Tofutaschen Buttersauce Bulgur Pudding	
03.03.2021 Mi	Nudeleintopf Weißbrot Naturjoghurt mit Himbeeren	Frühlingsrolle süß-saure Sauce Basmati-Reis Naturjoghurt mit Himbeeren	Quarkkeulchen mit Vanillesoße
04.03.2021 Do	Fischfrikadelle Kräutersauce Reis Gurkensalat	Makkaroni-Auflauf Gurkensalat	
05.03.2021 Fr	Hähnchenschnitzel Bratensauce Bohngemüse Salzkartoffeln Frischobst	Blumenkohl-Käse- Stern Kartoffelsalat Frischobst	Hefeklöße mit Beerenobst

10	Gericht 1	Gericht 2 vegetarisch	Süßes
08.03.2021 Mo	Spirellis mit Schinken- Tomatensauce Kompott	Gemüseragout mit Salzkartoffeln Kompott	Milchnudeln Kompott
09.03.2021 Di	Schichtkohl mit Hackfleisch Salzkartoffeln Frischobst	gekochtes Ei Senfsauce Salzkartoffeln Gurkensalat Frischobst	
10.03.2021 Mi	Backfisch mit Kräutersauce Gemüserais Apfelmus	klare Brühe mit Maultaschen Baguette Apfelmus	Milchreis Zimt/Zucker Apfelmus
11.03.2021 Do	Hähnchennuggets Rahmerbsen Salzkartoffeln Frischobst	Bunte Spirellis mit Käsesahnesauce Frischobst	
12.03.2021 Fr	Möhreneintopf mit Geflügelfleisch Weißbrot Fruchtjoghurt	Tofutaschen mit Buttersauce Bulgur Fruchtjoghurt	Hefeklöße Pflaumenkompott

11	Gericht 1	Gericht 2 vegetarisch	Süßes
15.03.2021 Mo	Putengulasch mit Salzkartoffeln Rotkohl-Rohkost Frischobst	Kartoffelcremsuppe Fladenbrot Frischobst	Germknödel Heidelbeerfüllung Vanillesoße
16.03.2021 Di	Linseintopf mit Geflügelwiener Mischbrot Pudding	Makkaroni mit Gemüsebolognese Pudding	
17.03.2021 Mi	Bratwurst Bratensauce Sauerkraut Kartoffelpüree Frischobst	Gnocchi-Spinat- Auflauf Frischobst	
18.03.2021 Do	Fischfilet paniert Gemüse-Sahne-Soße Kartoffeln Mini Donut	Broccolicesuppe Brot Mini Donut	Grießbrei Pfirsichkompott
19.03.2021 Fr	Eierragout mit Salzkartoffeln Rote Beete Frischobst	Spirellis mit Tomatensoße Reibekäse Frischobst	

12	Gericht 1	Gericht 2 vegetarisch	Süßes
22.03.2021 Mo	Wirsingkohl- Hackfleisch-Eintopf Mischbrot Frischobst	vegetar. Schnitzel Rahmerbsen Salzkartoffeln Frischobst	
23.03.2021 Di	Penne Rigate Bolognese Sauce Reibekäse Fruchtpudding	Tomatencremsuppe Fladenbrot Fruchtpudding	Kartoffelpuffer Apfelmus
24.03.2021 Mi	Schweinegulasch Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln Frischobst	Gemüsefrikadelle Kräuter-Sahne-Soße Reis Frischobst	
25.03.2021 Do	Hähnchen- geschnetzeltes Curry Wildreis Mini Muffin	Zucchini-cremsuppe Baguette Mini Muffin	Milchreis Zimt/Zucker Apfelmus
26.03.2021 Fr	Fischstäbchen Rahmspinat Salzkartoffeln Quarkspeise	Bunte Spirellis Basilikum- Tomatensauce Quarkspeise	

13	Gericht 1	Gericht 2 vegetarisch	Süßes
29.03.2021 Mo	Gehacktesstippe Saure Gurke Kartoffelpüree Frischobst	Lauchcremsuppe Baguette Frischobst	Schokoladensuppe Zwieback
30.03.2021 Di	Seelachswürfel in Dillsauce Salzkartoffeln Möhrenrohkost Quarkspeise	Rührei mit Blumenkohl Kräutersauce Salzkartoffeln Quarkspeise	
31.03.2021 Mi	Hörnchennudeln Wurstgulasch Buttermilchdessert	Kohlrabi- Möhren Eintopf Mischbrot Buttermilchdessert	Milchnudeln Kompott
01.04.2021 Do			
02.04.2021 Fr			

Anschrift: Am Kämmereifort 9-1139638 GA
 Telefon 03907-7769513
 Telefax 03907-7769518
 Email birgit.albat@dussmann.de

- Ente
- Lamm
- Vegetarisch
- Fisch
- Rind
- Vegan
- Geflügel
- Schwein
- Hase
- Wild

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten

enthaltene Zusatzstoffe:
 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat

enthaltene Allergene:
 20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse, W enthält Weizen

