

# Speisenplan für Schule

# März

				<b>01.03.2019</b>	
<b>A</b>				Käse-Lauchsuppe mit gebr. Hackfleisch dazu Vollkorn-Sandwichbrot, Dessert A,B,J,O	
<b>B</b>				Schweinebraten mit Rahmkohlrabi dazu Kartoffeln A,B,J <b>veget. = Spinat-Dinkel-Taler, Kräutersoße, hausg. Kartoffelpüree, Salat A,B,F,G,J,Q</b>	
	<b>04.03.2019</b>	<b>05.03.2019</b>	<b>06.03.2019</b>	<b>07.03.2019</b>	
<b>A</b>	Linsensuppe 1,2 mit Würstchen 1,2 und Vollkornbrot dazu Buttermilchdessert A,B,J,O	gratinierter Gemüsebagel mit Käse-Kräutersoße dazu Butterreis (vegetarisch) A,B,F,I,J,K	Grießbrei mit Zucker, Zimt und Erdbeersoße dazu heimischen Apfel (vegetarisch) A,B	gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln dazu Möhrensalat (vegetarisch) A,B,F,G,J	Reissuppe mit Hühnchenfleisch dazu Dinkelbrot, Dessert A,B,O,Q <b>vegetarisch = China-Gemüsepfanne mit Basmatireis, Rote Beetesalat J</b>
<b>B</b>	mit Ricotta und Spinat gef. Tortellini dazu Tomatensoße, Knabberkohlrabi+Kräuterquark (vegetarisch) A,B,F,J	Bolognese mit Gabelspaghetti mit Reibekäse dazu Gurkensalat A,B,F,J	gem. Gulasch mit Rotkraut dazu Schupfnudelpfanne A,J <b>vegetarisch = Frühlingsgemüse-Kartoffelauflauf mit Gouda, Rotkrautsalat B,F,J</b>	Fischstäbchen auf Kräuter-rahm mit Reis dazu Knabbergemüse + Kräuterquark A,B,D,F,J	Hackburger (vom Rind) mit Käse, Gurke, Salat dazu Pastinaken-Kartoffelpüree, Rote Beetesalat A,B,F,G,J
	<b>11.03.2019</b>	<b>12.03.2019</b>	<b>13.03.2019</b>	<b>14.03.2019</b>	
<b>A</b>	Soljanka 1,2,4,6 mit Brötchen dazu heimischer Apfel A,G,J	Käsesteak auf Tomatensoße mit Spirelli dazu Eisbergsalat (vegetarisch) A,B,F,J	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) dazu Soße mit Vanillegeschmack und Apfelpüree (vegetarisch) A,B,F	Rührei mit Bratkratoffeln dazu Gurkensalat (vegetarisch) B,F,J	Frühlings-Gemüsesuppe (Karotten,Pastinaken,Kohlrabi,Sellerie, Kartoffeln) dazu hausgemachte Quarkspeise (vegetarisch) B,J
<b>B</b>	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln A,B,J <b>vegetarisch = Buttergemüse 7 (Möhre, Kohlrabi,Zuckerschoten), Reis, Apfel B</b>	Kasselerbraten 1,2 mit Bohnengemüse und Kartoffeln A,J	hausgemachter Hackbraten mit Rahmblumenkohl dazu Kartoffeln A,B,F,G,J	gebr. Seelachsloinsfilet auf hausg. Kartoffelpüree mit Kräutersoße dazu Gurkensalat A,B,D,J	Hähnchen-Grillbrust auf Bio-Couscous mit Erbsen A,J
	<b>18.03.2019</b>	<b>19.03.2019</b>	<b>20.03.2019</b>	<b>21.03.2019</b>	
<b>A</b>	Süßkartoffel-Möhreneintopf mit Hühnchenfleisch dazu Vollkornbrot, Bananenjoghurt A,B,J,O	Eierragout mit feinem Gemüse und Petersilienkartoffeln dazu Obst (vegetarisch) A,B,F,G,J	Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus 2 (vegetarisch) B	Spinat mit Rührei und Kartoffeln (vegetarisch) B,F,J	Kartoffelsuppe mit Würstchen <sup>1,2</sup> dazu Vollkornbrot, hausgem. Erdbeerquark A,B,J,O
<b>B</b>	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Obst A,B,F,G,J <b>vegetarisch = Allgäuer Käsespätzle mit Tomatensalat A,F,J</b>	Jägerschnitzel 1,2,6 mit Tomatensoße und Spirelli A,F,G,J	Putengeschnetzeltes mit feinem Gemüse und Reis dazu Salat A,B,F,G,J	Kräuter-Grillfischfilet auf Bandnudeln mit Zitronen-Buttersoße <sup>7</sup> , Möhren-Apfelsalat A,B,D,F,J	Kalbsgulasch mit Kaiserschoten und Kartoffeln A,J <b>vegetarisch = gebr. Kartoffelgnocchis auf Pestosoße mit Rucola A,F,J</b>
	<b>25.03.2019</b>	<b>26.03.2019</b>	<b>27.03.2019</b>	<b>28.03.2019</b>	
<b>A</b>	Graupensuppe mit Rauchfleisch 1,2 dazu Dinkelbrot und Banane A,J,Q	Bio-Vollkornspaghetti mit Napolisoße und Reibekäse dazu Knabbergemüse+Kräuterquark (vegetarisch) A,B,J	Minieierkuchen mit Apfelmus 2 dazu Soße mit Vanillegeschmack (vegetarisch) A,B,F	Hackfleischstippe mit feinen Gurkenstreifen 1,4 dazu Kartoffelpüree, Banane A,B,F,G,J	Grüne-Erbsenpüreesuppe dazu Vollkornbrot dazu Apfelkompott (vegetarisch) A,J,O
<b>B</b>	Hähnchenschnitzel mit Kräuter-Pfannenmöhren, Kartoffeln A,J <b>veget. = Brokkoli-Möhren-Bohngemüse, Kräutersoße, hausg. Kartoffelpüree A,B,J</b>	Schweineroulade 1,2 mit Mischgemüse und Kartoffeln A,G,J	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Möhrensalat A,B,J	Kräuter-Grillfisch mit Kräutersoße, Kartoffeln, Gurkensalat A,D,J <b>vegetarisch = Moussakka (Auberginen-Kartoffelauflauf) dazu Salat B,F,G,J</b>	Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffeln <b>vegetarisch = Spinatlasagne mit Paprikasoße dazu Salat A,B,F,J</b>

**Alles Lecker, Essen & mehr**  
Fa. Thomas Hellmich



Tel.: 0345 47823390  
Fax: 0345 478233925

**Catering & Partyservice**

Allergene:

- A) Gluten (Weizen)
- B) Milch
- C) Krebstiere
- D) Fisch
- E) Weichtiere
- F) Ei
- G) Senf
- H) Sesam
- I) Soja
- J) Sellerie
- K) Schalenfrüchte
- L) Erdnuss
- M) Schwefeldioxid Sulphit
- N) Lupine
- O) Gluten (Roggen)
- P) Gluten (Gerste)
- Q) Gluten (Dinkel)

Zusatzstoffe:

- 1) Konservierungsstoffe
- 2) Antioxidationsmittel
- 3) Geschmacksverstärker
- 4) Süßungsmittel
- 5) geschwefelt
- 6) Phosphat
- 7) Farbstoff

Änderungen vorbehalten!

# Bestellzettel für Schule

Alles Lecker, Essen & mehr



**!!! Die Wahl des vegetarischen Gerichts, mit einem V kennzeichnen !!!**

Catering & Partyservice

01.03.					<b>Fr</b>
<b>Menü A</b>					
<b>Menü B</b>					
<b>gr.Salatschale</b>					
<b>Getränk</b>					

04.03.-08.03.	<b>Mo</b>	<b>Die</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>
<b>Menü A</b>					
<b>Menü B</b>					
<b>gr.Salatschale</b>					
<b>Getränk</b>					

11.03.-15.03.	<b>Mo</b>	<b>Die</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>
<b>Menü A</b>					
<b>Menü B</b>					
<b>gr.Salatschale</b>					
<b>Getränk</b>					

Schule:	<b>März 2019</b>				
Name:	Vorname:				
Kundennr:	Bei Änderungen hier angeben! (Adresse, Telefon, E-Mail)				

18.03.-22.03.	<b>Mo</b>	<b>Die</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>
<b>Menü A</b>					
<b>Menü B</b>					
<b>gr.Salatschale</b>					
<b>Getränk</b>					

25.01.-29.03.	<b>Mo</b>	<b>Die</b>	<b>Mi</b>	<b>Do</b>	<b>Fr</b>
<b>Menü A</b>					
<b>Menü B</b>					
<b>gr.Salatschale</b>					
<b>Getränk</b>					

Fa. Hellmich  
Paracelsusstraße 23  
06114 Halle

Küche: SLV Halle  
06118 Halle (Saale)

Bestellungen unter:

telefonisch: 0345 47823390  
Fax: 0345 478233925  
Info@alles-lecker-essen.de  
www.alles-lecker-essen.de

Bestelländerungen sind täglich bis 7:30 Uhr möglich