

Speiseplan März 2019 - GS in der Steinbreite – wir wünschen guten Appetit!

Bestellungen bitte bis spätestens zum 15.02.2019

Wo	Menü	Mo	Bestellung Mo	Di	Bestellung Di	Mi	Bestellung Mi	Do	Bestellung Do	Fr	Bestellung Fr
01.03.2019	A									Brokkolinuggets (panierte Brokkolistücke) mit Salzkartoffeln und Möhrencremesoße (aw, uw, gb, ae, ay, am, bc)	
										Energie pro Portion: 2352 kJ, 561 kcal	
	B									Geflügelwurstgulasch (G) mit Gabelspaghetti (aw, uw, G)	
										Energie pro Portion: 2706 kJ, 647 kcal	
	Salat Beilage	Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat	
	Dessert									Birne	
										Energie pro Portion: 219 kJ, 52 kcal	
04.03.2019 - 08.03.2019	A	Vegetarischer Möhreintopf mit Sonnenblumenkernbrot (aw, uw, nr, gb)		Bunte Nudeln mit Käse-Schnittlauch-Soße (aw, uw, gb, am)		Blumenkohl, Möhren und Brokkoli in Petersiliensoße mit Salzkartoffeln (aw, uw, am)		Gemüseragout (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) mit Salzkartoffeln (aw, uw, am)		Gemüseschnitzel (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Kartoffelbrei, Kohlrabi und Soße (aw, uw, gb, ae, am, bc)	
		Energie pro Portion: 983 kJ, 235 kcal		Energie pro Portion: 1873 kJ, 448 kcal		Energie pro Portion: 968 kJ, 230 kcal		Energie pro Portion: 997 kJ, 238 kcal		Energie pro Portion: 2265 kJ, 540 kcal	
	B	Paniertes Seelachsfilet (F) mit Sahnesoße und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Salat (3, aw, uw, gb, af, am, F)		Kasslerbraten (S) mit Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (3, aw, uw, am, bm, 15, S, R)		Linseneintopf (R) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc, R)		Paniertes Putenschnitzel (G) mit Champignonsoße und Gabelspaghetti (aw, uw, am, G)		Putenbratwurst (G) mit fruchtiger Curryketchupsoße, Kartoffelbrei und Rotkraut-Apfel-Salat (3, 7, aw, uw, am, bm, bc, G)	
		Energie pro Portion: 1910 kJ, 456 kcal		Energie pro Portion: 1344 kJ, 321 kcal		Energie pro Portion: 1720 kJ, 411 kcal		Energie pro Portion: 2707 kJ, 647 kcal		Energie pro Portion: 1914 kJ, 457 kcal	
	Salat Beilage	Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat	
	Dessert	Clementine (8)		Schokopudding (am)		Banane		Vanillepudding (1, am)		Apfel	
	Energie pro Portion: 115 kJ, 28 kcal		Energie pro Portion: 1253 kJ, 299 kcal		Energie pro Portion: 398 kJ, 95 kcal		Energie pro Portion: 1600 kJ, 382 kcal		Energie pro Portion: 217 kJ, 52 kcal		

Sodexo SCS GmbH

Servicecenter Wolfen

Sonnenallee 17-21

06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim

Tel.: (03494) 6694400 Fax: (03494) 6694410

Name der Einrichtung: GS In der Steinbreite

Telefonnummer:

Kundennummer: 310390138

Datum / Unterschrift:

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Nitritpökelsalz; **Allergene:** aw – enthält glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw – enthält Weizen*, nr – enthält Roggen*, gb – enthält Gerste*, go – enthält Hafer*, gs – enthält Dinkel*, gk – enthält Kamut*, ax – enthält Hybridstämme*, ac – enthält Krebstiere*, ae – enthält Eier*, af – enthält Fische*, ap – enthält Erdnüsse*, ay – enthält Sojabohnen*, am – enthält Milch*, an – enthält Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa – enthält Mandeln*, sh – enthält Haselnüsse*, sw – enthält Walnüsse, sc – enthält Kaschunüsse*, sp – enthält Pecannüsse*, sr – enthält Paranüsse*, st – enthält Pistazien*, sm – enthält Macadamianüsse*, sq – enthält Queenslandnüsse*, bc – enthält Sellerie*, bm – enthält Senf*, as – enthält Sesam*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfit, nl – enthält Lupinen*, um – enthält Weichtiere*; **Sonstiges:** S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F – Fisch, G – Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil;

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan März 2019 - GS in der Steinbreite – wir wünschen guten Appetit!
Bestellungen bitte bis spätestens zum 15.02.2019

Wo	Menü	Mo	Bestellung Mo	Di	Bestellung Di	Mi	Bestellung Mi	Do	Bestellung Do	Fr	Bestellung Fr
11.03.2019 - 15.03.2019	A	Gemüsebolognese (Sellerie, Karotten, Porree, Zwiebeln) mit Penne (aw, uw, bc)		Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf (Möhren, Sellerie, Brechbohnen, Erbsen, Weißkohl) mit Laugenbrötchen (aw, uw, nr, gb, bc)		Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße, Reibekäse und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing (aw, uw, am)		Pfannengemüse (Möhren, Zucchini, Paprika) mit Kartoffelbrei (am)		Gemüse-Köttbullar auf Möhrengemüse mit Petersilienkartoffeln und Soße (aw, uw, gb, am)	
		Energie pro Portion: 1519 kJ, 363 kcal		Energie pro Portion: 1711 kJ, 409 kcal		Energie pro Portion: 1669 kJ, 399 kcal		Energie pro Portion: 1452 kJ, 346 kcal		Energie pro Portion: 1430 kJ, 341 kcal	
	B	Hühnereintopf (G) mit Gemüse und Muschelnudeln, Brötchen (aw, uw, ae, am, bc, G)		Rinderhackbällchen (R) mit Mischgemüse und Kartoffelbrei, dazu Soße (aw, uw, gb, ae, am)		Schmorkohl-Hackfleischpfanne (S) mit Kartoffelbrei (aw, uw, am, bm, S)		Hähnchenbrust (G) mit Tomatensoße, Spirelli und Rotkraut-Ananas-Salat (aw, uw, G)		Kartoffelauffauf mit Brokkoli und Blumenkohl, Käse und Puten (G) Lyonerstreifen (1, 3, 7, 15, G)	
		Energie pro Portion: 1843 kJ, 440 kcal		Energie pro Portion: 2097 kJ, 500 kcal		Energie pro Portion: 1393 kJ, 333 kcal		Energie pro Portion: 3675 kJ, 879 kcal		Energie pro Portion: 1269 kJ, 302 kcal	
	Salat Beilage	Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat	
Dessert	Birne		Buttermilchdessert (1, am)		Apfel grün		Grießpudding (1, aw, ae, am)		Mandarine (8)		
	Energie pro Portion: 219 kJ, 52 kcal		Energie pro Portion: 412 kJ, 98 kcal		Energie pro Portion: 230 kJ, 55 kcal		Energie pro Portion: 550 kJ, 131 kcal		Energie pro Portion: 134 kJ, 32 kcal		
18.03.2019 - 22.03.2019	A	Kürbis-Süßkartoffel-Eintopf (Kürbis, Süßkartoffel, Pastinake) mit Sonnenblumenkernbrot (aw, uw, nr, gb, am)		Gnocchi mit Pfannengemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli), Käsesoße und gemischtem Salat (aw, uw, ae, am)		Gemüsegulasch (Möhren, Kohlrabi, Zucchini, Paprika) mit Kartoffelbrei (aw, uw, ae, am)		Vegetarischer Kohlrabi-Kartoffeltopf, Vollkornbrot (aw, uw, nr, as)		Buntes Risotto (Erbsen, Paprika, Mais) mit Paprikasoße und Tomaten-Gurken-Salat (aw, uw, am)	
		Energie pro Portion: 1348 kJ, 322 kcal		Energie pro Portion: 2929 kJ, 700 kcal		Energie pro Portion: 1699 kJ, 405 kcal		Energie pro Portion: 865 kJ, 206 kcal		Energie pro Portion: 1991 kJ, 475 kcal	
	B	Gebratenes Hähnchenfilet (G) mit Rahmsoße, Gemüsereis (aw, uw, am, G)		Gebratenes Alaska-Seelachsfilet (F) mit Senf-Honig-Soße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat (aw, uw, af, am, bm, F)		EXOTISCH UND WILD - Putenschnitzel (G) natur mit Wildreis und einer cremigen Ananas-Mango-Curry-Soße (aw, uw, am, G)		Rindergulasch (R) mit Rotkohl und Kartoffelklößen (3, aw, uw, am, R)		NUDEL-SCHNITZEL - paniertes Hähnchenschnitzel (G) mit Spaghetti, Tomatenragout und Petersilienstreugarnitur, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (aw, uw, G)	
		Energie pro Portion: 1761 kJ, 421 kcal		Energie pro Portion: 1672 kJ, 399 kcal		Energie pro Portion: 2205 kJ, 527 kcal		Energie pro Portion: 1427 kJ, 342 kcal		Energie pro Portion: 1651 kJ, 394 kcal	
	Salat Beilage	Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat	
Dessert	Banane		Joghurt mit Mandarinen (am)		Apfel		Gelbe Grütze (3, au)		Clementine (8)		
	Energie pro Portion: 398 kJ, 95 kcal		Energie pro Portion: 300 kJ, 72 kcal		Energie pro Portion: 217 kJ, 52 kcal		Energie pro Portion: 171 kJ, 41 kcal		Energie pro Portion: 115 kJ, 28 kcal		
25.03.2019 - 29.03.2019	A	3 Gemüsestäbchen aus Möhren, Mais, Brokkoli und Sellerie auf Bulgur und Paprika-Joghurt-Dip (aw, uw, ae, am, bc)		FRISCH, LEICHT, LECKER - Vegetarisches Schnitzel auf Couscous-Gemüsesalat mit Joghurt-Minz-Dip (3, aw, uw, go, ae, am)		Milchreis, Zucker, Zimt und Apfelmus dazu Rohkost (3, am)		Reiseintopf mit jungem Gemüse (Blumenkohl, Erbsen, Kohlrabi), Roggenmischbrot (aw, uw, nr, bc)		Tortellini mit Spinat-Käse-Füllung, fruchtige Tomatensoße, Reibekäse (aw, uw, ae, am, bc)	
		Energie pro Portion: 2143 kJ, 510 kcal		Energie pro Portion: 1935 kJ, 462 kcal		Energie pro Portion: 2260 kJ, 539 kcal		Energie pro Portion: 1083 kJ, 259 kcal		Energie pro Portion: 2305 kJ, 550 kcal	
	B	Hähnchenschnitzel (G) mit Ketchup, Kartoffel-Gurkensalat (aw, uw, am, G)		Gabelspaghetti mit Bolognese(R) vom Rind, Reibekäse (aw, uw, am, bc, R)		Backfischfilet (F) mit Kräutersoße, Reis und Mais-Paprika-Salat (aw, uw, ae, af, am, bm, F)		SCHNITZEL RUSSISCHE ART - Schweineschnitzel (S) natur mit Kartoffeln, russischer Soße (Rote Bete, Champignons, Zwiebeln, Speck, Gewürzgurken und Sauerrahm) sowie Ei und Petersilienstreugarnitur (3, aw, uw, ae, am, bm, 15, S)		Leberkäse (S) mit Kartoffelbrei und Bratensoße, dazu Eisbergsalat mit Dressing (3, 7, aw, uw, am, bm, bc, 15, S, R)	
		Energie pro Portion: 1403 kJ, 335 kcal		Energie pro Portion: 2595 kJ, 620 kcal		Energie pro Portion: 3779 kJ, 902 kcal		Energie pro Portion: 1717 kJ, 409 kcal		Energie pro Portion: 3334 kJ, 796 kcal	
	Salat Beilage	Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat		Beilagensalat	
Dessert	Birne		Quark mit Honig (am)		Apfel gelb		Pfirsichjoghurt (am)		Banane		
	Energie pro Portion: 219 kJ, 52 kcal		Energie pro Portion: 482 kJ, 115 kcal		Energie pro Portion: 434 kJ, 104 kcal		Energie pro Portion: 317 kJ, 76 kcal		Energie pro Portion: 334 kJ, 80 kcal		