



Im März kochen wir nach Vorschlägen der Eierwiese !

Kinder - Catering - Speiseplan für März 2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02. März	3.	4.	5.	6.
Klare Bouillion mit Buchstabennudeln, Gemüstreifen & Tafelspitz * Marillenkügelchen mit Zimtbrösel M, G	Nürnberger Rostbratwürstel mit mildem Faßkraut & Bratkartoffeln S	Spaghetti in vegetarischer Tomaten-Zucchini-Bolognese mit frisch gehobeltem Parmesan M, G * Obstsalat mit frischer Minze	Minutensteak vom Ferkel in Kräuterrahm mit Spätzle & Butter-Karotten S, M, E	Fischstäbchen mit Limonen- Schnittlauch-Dip & Pellkartoffeln F, E, G
*	10.	11.	12.	13.
Pizza Margherita aus dem Rohr M, G	Frikassee vom Huhn mit buntem Gemüse-Reis M * Kinder-Milchschnitten M, E	Kopfsalat im Schnittlauch-Dressing M * Abgebräunte, vegetarische Maultaschen mit Ei & Zwiebeln F, G	Zartes Gulasch vom Weidenrind mit Butternudeln & Karotten G	Großmutter's Dampfnudel mit lauwarmer Vanillesauce & Beeren E, M
16.	17.	18.	19.	20.
Karotten-Apfelsalat mit Sesam N * Gebratene Gnocchi aus der Kräuter-Pfanne & Tomatensugo G	Hot Dog von der Putenwienener mit Salat, Ketchup & Röstzwiebeln	Oma's Auflauf von Kartoffel, Brokkoli & Blumenkohl mit Sc. Hollandaise gratiniert M, E * Bayrisch Creme mit Beeren M, E	Schnitztag ! ...vom Ferkel oder von der Pute mit Gemüse-Bratkartoffeln S, E	Popeye's Rahmspinat mit Petersilienkartoffeln & Filet vom Pangasius M, F
23.	24.	25.	26.	27.
Cannelloni mit Spinat auf fruchtigem Tomatensugo M * Bunt gemischter Salat	Krustenbraten vom Ferkel mit Karamlsauce & Mini- Kartoffelknödel S	Spinat-Kaas-Spatz'n mit Eisbergsalat im Orangendressing M, E * Schokoladen-Pudding M, E	Gefüllte Zucchini mit Kalbs- Hackfleisch & Mozzarella gratiniert auf Butternudelnesterl M, G	Ofenkartoffel mit Kräuterquark röschem Speck & Zwiebeln oder Lachswürfeln vom Grill F, S