

593402 Bildungszentrum Salem Monat März 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03.-06.03.2026 KW 10	Menü 1	Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Salzkartoffeln mit Helle Soße <V> und Kirschjoghurt	Kebab vom Hähnchen <G> mit Pommes frites, Tomatenketchup, Obst		Chicken Nuggets <G> mit Krokette, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding	
	Menü Vegetarisch	Gemüsenuggets <V> mit Pommes frites, Tomatenketchup und Kirschjoghurt	Bio Polenta aus Maisgrieß mit Tomatengemüsesoße <V>, Obst		Gnocchi mit Bio Gemüse, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding	
	Salatteller	Salatteller mit French Dressing und ein Eierpfannkuchen <V>	Kopfsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot, Balsamico-Dressing, Blumenkohlröschen im Backteig <V>		Salatteller mit American Dressing und Panierte Fischstäbchen <F>	
09.03.-13.03.2026 KW 11	Menü 1	Hot Dog mit Geflügel Wiener Würstchen <G> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Joghurt Erdbeer	Hähnchenbruststreifen <G> in heller Soße <V> mit Bio Reis und Bio Erbsen, Schoko-Milchpudding		Geflügelbratwurst <G> mit Curryketchup-Soße, Pommes frites, Obst	
	Menü Vegetarisch	Hot Dog Brötchen, Vegetarische Würstchen aus Erbsenprotein <V> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Joghurt Erdbeer	Milde Käsespätzle <V> dazu ein Beilagensalat mit Schoko-Milchpudding		Spinatknödel mit Käse mit Bio Karotten Scheiben, heller Soße <V>, Obst	
	Salatteller	Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Knusprige Rösti-Sticks <V>	Salatteller mit Dressing Sylter Art und Falafel-Taler <V>		Salatteller mit American Dressing und Geflügel Cevapcici <G>	
16.03.-20.03.2026 KW 12	Menü 1	Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> mit Kartoffelsalat und Senfsoße <V>, dazu Vanille-Milchpudding	Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G> mit Pommes frites, Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtsalat		Bio Vollkorn-Spaghetti mit Käsesoße "Carbonara Art" <G> und Obst	
	Menü Vegetarisch	Brokkoli- Nuss Ecken mit Kartoffelsalat, Senfsoße <V> und Vanille-Milchpudding	Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Bio Gemüse, dazu Joghurt mit Fruchtsalat		Bio Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensoße <V>, geriebenem Mozzarella, dazu Beilagensalat und Obst	
	Salatteller	Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Rösti Ecken	Salatteller mit Dressing Sylter Art und "Kibbelinge" Filetstücke in Knusperbackteig <F>		Salatteller mit American Dressing und Brokkolirösti <V>	
23.03.-27.03.2026 KW 13	Menü 1	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachsfilet <F> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert	Geflügel-Bällchen <G> in Rahmsoße mit Bio Spätzle, Obst		Schupfnudeln mit Bio Gemüse und heller Soße <V>, dazu Schoko-Milchpudding	
	Menü Vegetarisch	Gemüse Nuggets <V> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert	Kartoffelpuffer <V> mit Bio Apfelmark, Obst		Pizza-Schnitte "Margherita" <V> und Beilagensalat, dazu Schoko-Milchpudding	
	Salatteller	Salatteller mit American Dressing und eine Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung <V>	Salatteller mit French Dressing und Hähnchenbruststreifen <G>		Salatteller mit Balsamico-Dressing und Mozzarella -Kugeln	

30.03.-03.04.2026 KW 14	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.