

Grundschule Oberwesel Monat März 2023

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.02.-03.03.2023 KW 9	Tagesmenü GS	Geflügel Hackröllchen "Balkan Art", Naturreis, Soße "Balkan Art"	Alaska Seelachsfilet paniert, Kartoffelsalat, Remoulade, Blattsalate mit Italian Dressing	Hamburger Brötchen, Rinderhacksteak <R>, Wellenschnittpommes, Tomatenketchup, Mayonnaise, Eisbergsalat, Tomate, Salatgurke	Gnocchi <V>, Tomatensoße "Italia" <V>, Blattsalate mit Italian Dressing	
	Vegetarisches Menü GS	Blumenkohl-Kartoffelrösti <V>, Sauce à la Hollandaise, Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli	Gemüse Knusperbagel aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli <V>, Kartoffelspalten mit Schale, Tzatziki, Blattsalate mit Italian Dressing	Hamburger Brötchen, Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, Wellenschnittpommes, Tomatenketchup, Mayonnaise, Eisbergsalat, Tomate, Salatgurke	Gnocchi <V>, Tomatensoße "Italia" <V>, Blattsalate mit Italian Dressing	
06.03.-10.03.2023 KW 10	Tagesmenü GS	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Kartoffelpüree, Rahmspinat	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Salzkartoffeln, Braune Rahmsoße, Blattsalate mit French Dressing	Tomatensuppe mit Reis und Rind <R>, Mehrkombrotchen	Hähnchenschnitzel "Cordon bleu" gefüllt mit Käse & Putenformfleisch, Kartoffelkroketten, Braune Rahmsoße, Brokkoli "naturell"	
	Vegetarisches Menü GS	Spaghetti, Erbsen, Käsesoße	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V>, Stampfkartoffeln, Sauce à la Hollandaise	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme<V>, Vanillesoße	Fusilli-Nudeln, Vegetarische Bolognese <V>, Hartkäse gerieben, Blattsalate mit French Dressing	
13.03.-17.03.2023 KW 11	Tagesmenü GS	Alaska Seelachsfilet im Backteig mit Salzkartoffeln dazu Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Hähnchenfilets in süß-sauer Soße <G> mit Gemüsereis	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung mit Kräuterquark dazu Blattsalate mit Italian Dressing	Hähnchenrahmgulasch <G> mit Naturreis dazu Buntes Gemüse "naturell"	
	Vegetarisches Menü GS	Kartoffelrösti mit Kaisergemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli und Sauerrahmsoße mit Kräutern	Vegetarische Frühlingsrolle dazu Bunter Gemüsereis und Asiatische Gemüsesoße süß-sauer	Italienische Gemüse Lasagne <V> und Blattsalate mit Italian Dressing	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln mit Kaiserbrötchen	
20.03.-24.03.2023 KW 12	Tagesmenü GS	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V>, Eisbergsalat mit Tomate, Paprika und Gurke, Sonnenblumenkerne, Limettendressing	Jagdwurstgulasch in Tomatensoße <S>, Markerbsen, Vollkom Penne	Sauerkraut ohne Speck, Semmelknödel, Braune Rahmsoße	Alaska Seelachsnuggets in Kräutermarinade <F>, Kräutersoße, Pariser Karotten, Kartoffeln	
	Vegetarisches Menü GS	Chinapfanne mit Kichererbsen, Möhren, Erbsen und Mais <V>, Naturreis	Vollkom Fusilli, Mediterrane Käsesoße mit Tomaten und Zucchini <V>, Hartkäse gerieben, Chinakohl, Ananas, Sonnenblumenkerne, Limettendressing	Sesam- Karottensticks, Kartoffel-Gemüwestampf	Steckrübeneintopf <V>, Vollkombrotchen	
27.03.-31.03.2023 KW 13	Tagesmenü GS	Eieromelette mit Stampfkartoffeln und Rahmspinat	Hähnchenbrustschnitzel paniert mit Wellenschnittpommes dazu Braune Rahmsoße sowie Erbsen und Karotten	Tortellini mit Ricotta Füllung mit Tomaten-Mozzarella-Soße <V> dazu Blattsalate mit French Dressing	"Weihnachtessen" Putengeschnetzeltes in Brokkoli-Rahmsoße<G> mit Langkorreis	
	Vegetarisches Menü GS	Kartoffel-Gemüse-Gratin<V> mit Blattsalate mit Italian Dressing	Veggi-Schnitzel aus Soja mit Wellenschnittpommes und Braune Rahmsoße dazu Erbsen und Karotten	Milchreis <V> mit Rote Fruchtgrütze dazu Zimt & Zucker	Bunte Gemüse-Nudel-Pfanne <V> mit Tomatensoße "Italia" <V>	