

## Speiseplan März 2026 BIOLOGISCH

### Montag den 02.03.

#### Menü 1:

PASTA - Tortellini, dazu Tomatensauce und Grana Padano 2

Gurke ganz

#### Menü 2:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis

#### Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

### Dienstag den 03.03.

#### Menü 1:

Gemüsesuppe

Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker 3

#### Menü 2:

Hähnchenbrust "Piccata" mit Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli 3

Salat mit Joghurtdressing 3

#### Dessert

Obst der Saison

### Mittwoch den 04.03.

#### Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli

#### Menü 3:

Vegetarischer Burger, Gemüsefrikadelle, Tomaten, Salat,  
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

### Donnerstag den 05.03.

#### Menü 1:

Eieromelette mit Kräuterquark, dazu Kartoffeln 3

Karotte ganz

#### Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffel-Gurken-Salat 2, 3, 4

#### Dessert

Obst der Saison

### Freitag den 06.03.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse, dazu Kartoffeln 3, 5

#### Menü 2:

PASTA – Spaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse

**Montag den 09.03.**

**Menü 1:**

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Menü 2:**

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind) mit Tomatensauce und Käse überbacken  
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Dessert**

Griechischer Joghurt mit Honig

**Dienstag den 10.03.**

**Menü 1:**

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano 2, 3, 4  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 11.03.**

**Menü 1:**

Bio-Vollkornreis mit Lachs-Sahnesauce, dazu Erbsengemüse 4

**Menü 2:**

PASTA -Bio-Vollkorn-Spirelli mit  
Bio-Kürbissahnesauce, dazu Bio-Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing 3

**Donnerstag den 12.03.**

**Menü 1:**

Hühnersuppe mit Gemüse mit Bauernbrot

Rote Bete Salat

**Menü 2:**

Pizza Margherita 3  
Salat mit Joghurtdressing 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 13.03.**

**Menü 1:**

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio)

**Menü 2:**

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,  
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree 1, 3

**Montag den 16.03.**

**Menü 1:**

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei 2

**Menü 2:**

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki  
Krautsalat 2, 3

**Dessert**

Götterspeise mit Vanillesauce

**Dienstag den 17.03.**

**Menü 1:**

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini)

**Menü 2:**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade 1, 3, 9  
Salat mit Joghurtdressing 3

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 18.03.**

**Menü 1:**

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),  
dazu Basmatireis

**Menü 2:**

Nudelsuppe mit Gemüse;  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3

**Donnerstag den 19.03.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),  
dazu Reibekäse 3

Gurke ganz

**Menü 2:**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce und Eierknöpfle 3

Gurke ganz

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 20.03.**

**Menü 1:**

Chili con Carne vom Rind , Semmel 3

**Menü 2:**

Gnocchi in Tomatensauce, dazu geriebener Käse  
Salat mit Honig-Vinaigrette

**Montag den 23.03.**

**Menü 1:**

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis, dazu Paprika-Dip 3

**Menü 2:**

Hackbällchen (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Spaghetti  
Karottensalat cremig

**Dessert**

Milchreis mit Zimt und Zucker

**Dienstag den 24.03.**

**Menü 1:**

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous  
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 3

**Menü 2:**

Hühnerfrikassee mit MöhrenGemüse, dazu Reis

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 25.03.**

**Menü 1:**

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffeln 3  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

**Menü 2:**

2 Spinatknödel mit Käsesauce,  
dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 3

**Donnerstag den 26.03.**

**Menü 1:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Spätzle  
Paprika ganz

**Menü 2:**

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis 3  
Paprika ganz

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 27.03.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel 8  
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Menü 2:**

Semmelknödel mit vegetarischem Geschnetzelten Zürcher Art (mit Champignons)  
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

**Montag den 30.03.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spirelli mit Aurorasauce, dazu Reibekäse  
Salat mit Himbeer-Dressing

**Menü 2:**

Paniert Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse 1, 3

**Dessert**

Griesspudding mit Zimt und Zucker

**Dienstag den 31.03.**

**Menü 1:**

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis

**Menü 2:**

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,  
dazu Eierknöpfle

Gurke ganz

**Dessert**

Obst der Saison