

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 Bursauce, 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 Gemüseglasch (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 Eierknöpfe 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 Züricher 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:

Panierter 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 Eierknöpfe
Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison