

Speiseplan		März 2019						Haus Kramelheide
Schule Hambergen								
Gericht 1	Gericht 2 (vegetarisch)	Gericht 1	Gericht 2 (vegetarisch)	Gericht 1	Gericht 2 (vegetarisch)	Gericht 1	Gericht 2 (vegetarisch)	
<b>Montag</b> <b>04.03.2019</b>	<b>Montag</b> <b>04.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>05.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>05.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>06.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>06.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>07.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>07.03.2019</b>	
Kartoffel-Fischgratin mit Gouda überbacken(a1,g,d) Stracciatellaquark(g)	Kartoffel- Wurzelgratin mit Gouda überbacken(a1,g) Stracciatellaquark(g)	Fleischkäse(1,3,8,schw) mit Bratensauce (a1), Schmorbohnen und Kartoffeln Orangenpudding(g)	Gemüsebratling(a1,i,h) mit Bratensauce(a1) und Kartoffeln Orangenpudding(g)	Milchreis(g) mit Apfelmus(3) und Zimt-Zucker Obst	Milchreis(g) mit Apfelmus(3) und Zimt-Zucker Obst	Tortellini „Carne“(g,a,c) in Tomatensauce (a1) Kirschgötterspeise(g)	Tortellini(g,a,c) „Spinaci- Ricotta“ in Tomatensauce (a1) Kirschgötterspeise(g)	
<b>Montag</b> <b>11.03.2019</b>	<b>Montag</b> <b>11.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>12.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>12.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>13.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>13.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>14.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>14.03.2019</b>	
Rinderfrikadellen(a1,c) mit Erbsen in Rahm (g,a1) und Tomatenreis Pfirsichjoghurt(g)	Gemüsefrikadelle(a1,c) mit Erbsen in Rahm (a1,g) und Tomatenreis Pfirsichjoghurt(g)	Knusperfisch (a1,c,d) mit Kräutersauce (a1,g) und Kartoffeln Gurkensalat	Gemüse-schnitzel(a1,j,c,g) Kräutersauce(a1,g) und Kartoffeln Gurkensalat	Nudelauflauf(a1) mit Geflügelbällchen(c,a1,a2,i,g) Schokopudding(g)	Nudelauflauf(a1) mit Gemüse(a1,j,g) Schokopudding(g)	Hexentöpfchen(a1,j) vom Rind mit Mais und Kartoffeleinlage Kuchendessert(a1,g,c)	Röstiecken mit Mais-Erbsengemüse mit Sourcreme (g) Kuchendessert(a1,g,c)	
<b>Montag</b> <b>18.03.2019</b>	<b>Montag</b> <b>18.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>19.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>19.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>20.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>20.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>21.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>21.03.2019</b>	
Hühnerfrikassee(a1,g) mit Erbsen, Spargel und Reis Erdbeerquark(g)	Gemüsefrikassee(a1,g) mit Erbsen, Spargel und Reis Erdbeerquark(g)	Kasselerbraten(2,3) vom Schwein, mit Sauce (a1), Rotkohl und Kartoffeln Obst	Gemüserösti(a1,c,3) mit Sauce, Rotkohl und Kartoffeln(a1) Obst	Seelachs(a1,d) mit Kartoffelsalat(g) Pfirsichwürfel	Kohlrabischnitzel(a1,c) mit Kartoffelsalat(g) Pfirsichwürfel	Pasta(a1) mit Hackfleisch-Kräutersauce(a1,j) Grießpudding(g)	Pasta(a1) mit Kräuter-Tomatensauce (a1,j) Grießpudding(g)	
<b>Montag</b> <b>25.03.2019</b>	<b>Montag</b> <b>25.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>26.03.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>26.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>27.03.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>27.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>28.03.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>28.03.2019</b>	
Nudeleintopf mit Gemüse und Fleischbällchen (a1,j,i,c) Kirschjoghurt (g)	Mediterrane Gemüsepfanne Gnocchi(a1,.) Kirschjoghurt (g)	Omelett (c ) mit Rahmsauce (a1,g) und Kartoffeln Knabbergemüse	Omelett (c ) mit Rahmsauce (a1,g) und Kartoffeln Knabbergemüse	Pasta (a1) Art „Carbonara“ mit gekochtem Schinken (schw)(1,3) in Rahmsauce(a1,g,i) Salat(g)	Pasta (a1) Art „Carbonara“ in Rahmsauce (a1,g,i) Salat(g)	Hausgemachte Fischfrikadelle(a1,c,d,i) Kartoffel-Wurzelstampf und Dillsauce(a1,g) Vanillapudding(g)	Gemüsefrikadelle (a1,c) Kartoffel-Wurzelstampf und Dillsauce (a1,g) Vanillapudding(g)	

**Zusatzstoffe** (schw.) = Schweinefleisch

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßungsmittel Saccharin 5) mit Süßungsmittel Cyclamat 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth.Phenylalaninquelle 7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst

**Allergene**

a) glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen a2=Roggen a3=Gerste a4=Hafer a5=Dinkel a6=Kamut)

b) enthält Krebstiere und Erzeugnisse c) enthält Eier u. Eierzeugnisse d) enthält Fische u. Fischerzeugnisse e) enthält Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse f) enthält Soja u. Sojaerzeugnisse g) Milch u. Milcherzeugnisse (Laktose)

h) enthält Schalenfrüchte u. Erzeugnisse (h1=Mandeln h2=Haselnüsse h3=Walnüsse h4=Cashewnüsse h5=Pecannüsse h6=Paranüsse h7=Pistazien h8=Macadamianüsse h9=Queenslandnüsse)

i) enthält Sellerie u. Erzeugnisse j) enthält Senf u. Erzeugnisse k) enthält Sesamsamen u. Erzeugnisse l) enthält Schwefeldioxid u. Sulfite v.m. als 10 mg/kg od. Liter m) enthält Lupinen u. Erzeugnisse n) enthält Weichtiere u. Erzeugnisse

**Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung nicht ganz ausgeschlossen werden kann.**