






# Steinenbergschule

## 18.03.2019 - 22.03.2019

	Menü 1 - MIT FLEISCH	Menü 2 - OHNE FLEISCH
<b>Montag</b> 18.03.2019	Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße (17/19/23) und Reis dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)  BIO Obst	Gemüseaultaschen(10.1/12/ 19/23) in Tomatensoße(19/23) mit Käse(17) überbacken und Blattsalat mit Mangodressing(16) BIO Obst
<b>Dienstag</b> 19.03.2019	Seelachsfilet(MSC) in Dillsahnesoße(13/17/19/23 und Salzkartoffeln  Schokoladenpudding(17)	Salzkartoffeln mit Gemügesticks und Kräuterquark(17/19/23) Schokoladenpudding(17)
<b>Mittwoch</b> 20.03.2019	Penne(10.1) „Bolognese“(19/23) mit Rinderhackfleisch und Käse(17) dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing  Panna Cotta(17)	Vegetarisches Chili sin Carne(19/23) mit Bulgur(10.1) dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing Panna Cotta(17)
<b>Donnerstag</b> 21.03.2019	Pasta(10.1) in Putenschinken(1)- Sahnese(17/19/23) und gemischtem Salat mit Himbeerdressing  BIO Obst	Pfannkuchen(10.1/12/17) mit Apfelmus und Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln (10.1/19/23) BIO Obst
<b>Freitag</b> 22.03.2019	 Paniertes Putenschnitzel(10.1/12) mit Bratensoße und Kartoffeln Griesflammerie(10.1/12/17)	Gemüseeintopf mit Kartoffeln,Karotten, Porree und Schwarzwurzel (19/23) dazu Bauernbrot(10.1/10.2) Griesflammerie(10.1/12/17)



# GUTEN APPETIT


**Geflügel**

**Rind**

**Fisch**
