


















Speiseplan Küchenbetriebe Evangelischer Kirchenkreis Wolfsburg- Wittingen

24.02.2020 – 20.03.2020

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
24.02-28.02.	<p>Erbsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln SE Vollkornbrot/Brötchen G1+G2+G3+G4 Apfelquark mit Zimt M</p> 	<p>Farfalle G1 mit Kräuter-Käsesoße G1+M Amerikanischen Krautsalat M,Se</p> 	<p>Roter Linsenbratling mit Kohlrabigemüse E+G1+M, Petersilienkartoffeln</p> 	<p>Gurken-Fischragout G1+M, in Dill-Senfsoße G1+M+SF mit Reis Apfel-Möhrenrohkost</p> 	<p>Rahmspinat M mit Rührei E und Salzkartoffel Obst</p> 
02.03-06.03	<p>Vollkornpenne G1 mit Tomatensoße und Reibekäse M Blattsalat mit Vinaigrette SN</p> 	<p>Bunten Gemüseeintopf SE mit Kartoffeln Vollkornbrot/Brötchen G1+G2+G3+G4 Fruchtjoghurt M</p> 	<p>Kartoffel-Karottenauflauf G1+M mit Käse M überbacken Petersiliensoße G1+M Obst</p> 	<p>Milchreis M mit Kirschoße Knabbergemüse</p> 	<p>Hausgemachte Fischfrikadelle G1+E+F+M vom Kabeljau und Lachs mit Zitronensoße G1+M Reis Gurken-Paprika-Maissalat</p> 
09.03-13.03.	<p>Gebackene Kartoffelecken mit Kräuterquark G1 Gemügesticks Obst</p> 	<p>Cous-Cous G1 mit Zucchini-Paprikagemüse M und Hirtenkäsewürfel M</p> 	<p>Blumenkohl-Cremesuppe SE mit Kartoffel und Fenchel Schokoladenpudding M Vollkornbrot/Brötchen G1+G2+G3+G4</p> 	<p>Hokifilet in Eihülle F+E+G1 mit Kräutersoße G1+M Salzkartoffeln Kaisergemüse</p> 	<p>Gemüse-Hafer-Bratling G1+E+G4 an Paprikabulgur Kräuterdip M Knabbergemüse</p> 
16.03-20.03.	<p>Gemüsecurry mit Kichererbsen M+G1 und Reis</p> 	<p>Gekochte Eier in Bechamelsoße G1,M,E Erbsengemüse und Salzkartoffeln</p> 	<p>Tomatensuppe mit Gemüse SE und Getreideeinlage G3 Vanillequark M Vollkornbrot/Baguette G1+G2+G3+G4</p> 	<p>Kartoffelgratin mit Käse überbacken G1+M mit Broccoli Obst</p> 	<p>Vollkorn-Fischstäbchen F+G1 mit hausgemachten Kartoffelbrei M Kräutersoße G1+M Gurkensalat</p> 

Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Änderungen vorbehalten!