

592801 Helmut-von-Bracken-Schule Gießen Monat März 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03.-06.03.2026 KW 10	Menü A	Rinderfrikadelle mit Paprikasoße, Reis und Erbsen und Möhren	Nudelgratin mit Tomatensoße <V> und Käse überbacken dazu Rohkost	Vegetarische Kartoffelsuppe <V> mit einem Vollkornbrötchen	Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark und/oder Tomatenketchup und einem Beilagensalat
	Dessert	Obst		Joghurt Vanille	
09.03.-13.03.2026 KW 11	Menü A	Geflügelbolognese <G> mit Spiralnudeln, Hartkäse gerieben und Rohkost	Gemüsenuggets <V> mit Ketchup, Steakhouse Frites und einem Beilagensalat	Panierter Alaska-Seelachs in Fischform <F> mit Senfsoße, Möhren und Salzkartoffeln	Gnocchi mit Pesto-Cremesoße und einem Beilagensalat
	Dessert	Obst		Obst	
16.03.-20.03.2026 KW 12	Menü A	Makkaroni mit Käsesoße und einem Beilagensalat	Geflügelbratwurst <G> mit Bratensoße, Salzkartoffeln und Rohkost	Bunter Gemüseintopf mit Blumenkohl, Brokkoli, gelben Möhren und Sellerie, Vollkornbrötchen	Fischfrikadelle aus Alaska Seelachs <F>, Kohlrabigemüse in Soße, Stampfkartoffeln
	Dessert	Obst		Joghurt Kirsch	
23.03.-27.03.2026 KW 13	Menü A	Fruchtige Tomatensuppe mit Muschelnudeln <V>, Brötchen	"Köfte" kleine Frikadellen aus Rindfleisch und Bulgur <R> mit Tomatensoße <V>, Langkornreis und Buttergemüse	Alaska-Seelachs ummantelt mit einer Puffreis-Panade <F>, Kräuterquark, Salzkartoffeln, Rohkost	Brokkolicremesuppe danach Reibekuchen <V> mit Apfelmark
	Dessert	Grießpudding		Obst	
30.03.-03.04.2026 KW 14	Menü A	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Dessert	Ferien		Ferien	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.