
















# Speiseplan März 2023

<p><b>Mittwoch, 01.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Zwiebelhähnchen“</b> Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahnesauce mit Speck und Petersilie, dazu Kartoffelplätzchen und Tomatensalat 3,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Geflügelfleischkäse</b> in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 3,5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 02.03.23</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>„Ammerländer Hühnersuppeneintopf“</b> mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>BIO-Rigatoni „Zucchini“</b> ital. Tubennudeln mit Zwiebel-, Tomaten-, Zucchini-, Basilikum-Knoblauchsauce 7 BE</p> 

<p><b>Montag, 06.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„DörstampfWuddels“</b> ostfriesischer Möhreeneintopf mit Hackfleisch 3 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>„Köttbullar“</b> Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 07.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Chili con Carne“</b> mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 7 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>„Grüner Pastatraum“</b> Spaghetti mit Spinat, Zwiebeln, Zucchini, Frischkäse, Basilikum, Curry und Muskat 7,5 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 08.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Vollkornspirelli „Jutta“</b> dazu Broccoli-Sahnesauce, mit Geflügelbällchen 8,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Krakauer</b> in dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree 3 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 09.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill</b> mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen 7 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Hähnchenschenkel</b> mit Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 3,5 BE</p> 

<p><b>Montag, 13.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>BIO-Spaghetti „Bolognese“</b> mit Hackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>„Schlemmer-Putenschnitzel“</b> dazu holländische Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 14.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>„Berliner Bulette“</b> mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Gemüse Potpourri mit Maultaschen</b> mit Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch, Möhrenscheiben und Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce 7,5 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 15.03.23</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Küstenbackfisch</b> mit Pellkartoffelsalat und Remoulade 5,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta</b> mit Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken 3,5 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 16.03.23</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>Hähnchenpfanne „Gyros Art“</b> mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p><b>Menü 2:</b> <b>Kohlrabieintopf</b> mit Fleischeinlage 2,5 BE</p> 

<p><b>Montag, 20.03.23</b></p>	<p><b>Menü 2:</b> <b>Schweinerahmgeschnetzeltes</b> mit roter Paprika und Sahne, dazu Kartoffeln 3,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Patros-Pfanne</b> mit Fetakäse, Paprika, Zucchini und Auberginen und frittierten Kartoffelwürfeln 3,5 BE</p> 
<p><b>Dienstag, 21.03.23</b></p> 	<p><b>Menü 1:</b> <b>Kartoffel-Rinderhackfleisch-Gratin</b> mit Kartoffelscheiben, Lauch und Zwiebeln in cremiger Sauce mit Käse überbacken 2,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Käseomelette</b> dazu holländische Sauce und Kartoffelstampf 3 BE</p> 
<p><b>Mittwoch, 22.03.23</b></p> 	<p><b>Menü 1:</b> <b>Piccataalla Milanese</b> Putenschnitzel in Tomaten-Parmesan-Sauce, mit Penne, dazu ein kleiner gemischter Salat 6,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>Frühlingsrolle „Gourmet“</b> dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 9 BE</p> 
<p><b>Donnerstag, 23.03.23</b> <b>Veggie-Day</b></p>	<p><b>Menü 1:</b> <b>3 hausgemachte Reibekuchen</b> mit Apfelmus 7,5 BE</p> 	<p><b>Menü vegetarisch:</b> <b>3 Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“</b> mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce 5 BE</p> 