

Gesamtschule St Matthias Bitburg Monat März 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03.-06.03.2026 KW 10	Sek Menü 1	Chili con Carne mit Hack <R, S> dazu Langkornreis	Reiseintopf "Mecklenburger Art" mit Porree, Möhren, Erbsen und Hühnerfleisch <G, R> mit Kaiserbrötchen	Soße Bolognese vom Rind und Schwein <R,S> mit Spiralnudeln	Chicken-Nuggets aus Hähnchenbrust-Formfleisch <G> mit Kartoffel Wedges und Tomatenquark
	Sek Menü 2 vegetarisch	Hefeklöße, "Thüringer Art" mit Vanillesoße	Fruchtige Tomatensuppe mit Muschelnudeln <V> und Kaiserbrötchen	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <V>	Vegetarische Filetstückchen <V> mit Kartoffel Wedges und Tomatenquark
	Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Salatgurke, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Salatgurke, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Salatgurke, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen
09.03.-13.03.2026 KW 11	Sek Menü 1	Gebackener Leberkäse mit Bratkartoffeln und Rahmspinat	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)	Hähnchenbruststreifen <G> in Heller Rahmsauce mit Brokkoli und Langkornreis	Hamburger Brötchen, Rinderhacksteak <R> mit Tomatenketchup dazu Auswahl an der Burger Salatbar und Pommes frites
	Sek Menü 2 vegetarisch	Ravioli mit Käse gefüllt <V> dazu Tomatensoße <V>	Buntes Buffet (kann alle Allergene enthalten)	Fruchtige Tomatensuppe mit Muschelnudeln <V>, Kaiserbrötchen	Hamburger Brötchen, Kartoffelrösti mit Tomatenketchup dazu Auswahl an der Burger Salatbar und Pommes frites
	Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen
16.03.-20.03.2026 KW 12	Sek Menü 1	Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G> auf Tortellini mit Käsefüllung <V>	Hähnchenunterkeulen "Drum Sticks" <G> mit Langkornreis und Bratensoße	Pizza Margherita	Gulaschsuppe "Hausmacher Art " <R> mit Baguette Brötchen
	Sek Menü 2 vegetarisch	Käse-Tomatensoße auf Tortellini mit Käsefüllung <V>	Vegetarische Hackbällchen <V> mit Langkornreis und Bratensoße	Pizza Margherita	Flädlesuppe mit Kaiserbrötchen
	Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen
23.03.-27.03.2026 KW 13	Sek Menü 1	Rindswurst <R> mit Curry-Ketchup-Soße und Pommes frites	Feine Bratwurst vom Schwein <S> mit Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren, "naturell" dazu Bratensoße	Bolognese Auflauf <R, S> mit Käse überbacken	Fladenbrot mit Hähnchenbruststreifen <G>, Tomate, Gurken, Eisbergsalat und Kräuterdip
	Sek Menü 2 vegetarisch	Pilzragout nach "Jäger Art" <V> mit Pommes frites	Tomatensuppe mit Nudleinlage <V> und Baguette Brötchen	Schneckenudeln in Käse-Sahnesoße	Fladenbrot mit Vegetarische Bolognese <V>, Eisbergsalat, Gurken und Tomate
	Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen	Salatteller aus Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot dazu Dressing und Kaiserbrötchen

30.03.-03.04.2026 KW 14	Sek Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Sek Menü 2 vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	

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