

589401 IGS Trier Monat März 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.03.-06.03.2026 KW 10	Menü 1	Rindswurst <R>, Curry-Ketchup-Soße, Wellenschnittpommes	Gemüse Knusperbagel aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli <V>, Bratensoße <V>, Bio Langkornreis	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachsfilet <F> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bio Sommergemüse-Eintopf <V> mit Bio Kaiserbrötchen	
	Menü 2	Langkornreis, Gemüseragout in Kräutersoße <V>	Schleifennudeln mit Erbsen- Maisgemüse und Käsesoße <V>	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	Bio Tomatensuppe mit Reis <V> und Bio Kaiserbrötchen	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen, Mozzarella -Kugel	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit einem Brötchen und gebackene Kartoffelspalten	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen, Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit einem Brötchen und Hähnchenbruststreifen <G>	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Eisdessert Vanille-Schokolade	
09.03.-13.03.2026 KW 11	Menü 1	Bio Brokkolicremesuppe <V> mit Bio Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Paniertes Putenschnitzel <G> mit Erbsen, Heller Soße <V> und Salzkartoffeln	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika und Mais <V> mit Bio Langkornreis	Nudel- Tomatenauflauf mit Wildlachswürfeln <F>	
	Menü 2	Bio Rührei <V>, Rahmspinat und Bio Salzkartoffeln	Ofenkartoffel mit Kräuterdip	Käsespätzle optional mit Röstzwiebeln	Möhren - Brokkoligemüse in Petersiliensoße <V>, Bio Langkornreis	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Kichererbsen und Dressing mit einem Brötchen und Gemüse Nuggets <V>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing dazu ein Mehrkornbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen, Sesam- Karottensticks <V>	
	Dessert	Frischobst	Schoko-Milchpudding	Frischobst	Frischobst	
16.03.-20.03.2026 KW 12	Menü 1	Bio Kaisergemüse in Bio Käsesoße, Bio Vollkorn-Spiralnudeln	Geflügelbällchen <G> in Rahmsauce mit Brokkoli und Langkornreis	Kein Mittagessen	Kein Mittagessen	
	Menü 2	Bio Tomatensoße mit Bio Vollkorn-Spiralnudeln	Süßkartoffeleintopf aus Süßkartoffeln, Zwiebeln, Kichererbsen und Spinat <V> dazu Langkornreis	Kein Mittagessen	Kein Mittagessen	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit einem Brötchen und Gemüse-Köttbullar <V>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Kein Mittagessen	Kein Mittagessen	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Kein Mittagessen	Kein Mittagessen	

23.03.-27.03.2026 KW 13	Menü 1	Spinat-Käse-Soße mit Bio Nudeln	Gyros-Pfanne vom Hähnchen <G> mit Balkan Mix Gemüse aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika, Langkornreis, Tzatziki	Bio Nudelauflauf aus Bio Nudeln, Bio Kaisergemüse, Bio Käsesoße und mit Bio Gouda überbacken	Panierte Fischstäbchen <F> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	
	Menü 2	Eieromelette <V> mit Erbsen, Helle Cremesoße und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und Mais <V> mit Heller Soße <V>, Blumenkohlröschen und Kartoffeln	Bio Tomaten Mozzarella Suppe mit Bio Kaiserbrötchen	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Mozzarella	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Backkatoffel	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Fisch Nuggets <F>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Hähnchenbruststreifen <G>	
	Dessert	Frichobst	Fischobst	Frischobst	Butterkeks-Milchpudding	
30.03.-03.04.2026 KW 14	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü 2	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Sek Salatteller	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	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.