


























SPEISEPLAN 09. März - 13. März (Plan3-Gruppe1-KW11)

Teeküche

der Halpaghen-Schule Buxtehude

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Putenschnitzel mit mediterranem Gemüse und Spätzle 	Rindergulasch mit Nudeln und Salatbeilage 	„Fish and Chips“ mit Remoulade und kleinem Salat 1) 	Schnitzel „Wiener Art“ (Schwein) mit Erbsen u. Wurzeln u. Kartoffelpüree 	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis 
Gemüse-Tarte mit Kräuterquark 	Bunter Kartoffelauflauf 	Gemüse-Maultaschen in Tomatensauce 	Bunte Reispfanne 	Bratkartoffeln mit Rührei oder Kräuterquark und Salat 
Salat des Tages mit Cremedressing oder Vinaigrette 	Salat des Tages mit Cremedressing oder Vinaigrette 	Salat des Tages mit Cremedressing oder Vinaigrette 	Salat des Tages mit Cremedressing oder Vinaigrette 	Salat des Tages mit Cremedressing oder Vinaigrette 
Omelett-Brötchen 	Tomate-Mozzarella-Brötchen 5) 	Kartoffelsuppe 	Kartoffelwedges mit Kräuterquark 	Feta-Teigschiffchen mit Tomatensalat 
Vanillepudding mit Fruchtspiegel 	Milchreis mit Zucker und Zimt 	Quarkspeise mit Früchten 	Schokopudding mit Vanillesauce 1) 	Schokokuchen 



Änderungen aus organisatorischen Gründen sind möglich.