



Menüplan Bruderholz – März 2020

Woche 10	Woche 11	Woche 12	Woche 13	Woche 14
Montag (02.03.20) Fasnachtmontag	Montag (09.03.20) Kichererbsensuppe Topinambur Ragout mit Saison Gemüse	Montag (16.03.20) Zwiebelsuppe Griechischer Spinatreis mit Feta	Montag (23.03.20) Nüsslissalat mit Eiern und Honig-Senf Dressing Bulgur mit Karotten und getrockneten Tomaten	Montag (30.03.20) Fischsuppe Gebratener Kohl mit Speck und Kartoffeln
Dienstag (03.03.20) Batavia Salat mit Radieschen Vollkorn Pizza mit Gemüse	Dienstag (10.03.20) Kohl- und Karottensalat Vollkorn Penne Amatriciana mit Reibkäse	Dienstag (17.03.20) Couscous Salat Fish Ragout mit Saisongemüse	Dienstag (24.03.20) Weisse Bohnensuppe Corned Beef mit Kartoffeln und Grüner Salat	Dienstag (31.03.20) Gemüse mit Joghurdip Gemüseragout mit Ebley
Mittwoch (04.03.20) Basler Mehlsuppe Linsen Nudeln mit Tomatensauce und Reibkäse	Mittwoch (11.03.20) Chicoréesalat Grüne Bohnen Eintopf mit Hirse	Mittwoch (18.03.20) Eiersalat Colcannon (irischer Eintopf mit Kartoffeln und Grünkohl) mit Wurst	Mittwoch (25.03.20) Randensalat Risotto Milanese mit Crevetten	
Donnerstag (05.03.20) Nüsslissalat mit Pinienkernen Lachs mit Zitronensauce, Erbsen und Quinoa	Donnerstag (12.03.20) Pastasalat mit Mais Irish Stew mit Lamm	Donnerstag (19.03.20) Randensalat mit Wallnüssen und Joghurtsauce Gebratene Nudeln mit Tofu Asiatischer Art	Donnerstag (26.03.20) Flädlesuppe mit Kichererbsen Kritharaki Nudeln aus dem Ofen mit Saisongemüse	
Freitag (06.03.20) Wintersalat mit Sesamdressing und Birnen Shepherds Pie mit Rindfleisch	Freitag (13.03.20) Lollo Rosso Salat mit Croutons Hausgemachte Fischknusperli mit Süsskartoffelpüree und Joghurt Sauce	Freitag (20.03.20) Linsensalat Artischocken in Zitronensauce mit Wildreis	Freitag (27.03.20) Bruschetta mit Feta Erbseneintopf	

Spezialitäten zum pädagogischen Monatsthema Irland

