

ZAB Frankenthal => ESSENZEIT <= Wochen-Speiseplan => Schule + Essen = Note 1 😊 <=

KW 11

Vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

Ausgabezeit: Montag bis Freitag

Montag, 09.03.2026

Menü (1)

Cevapcici (Rindfleisch-Röllchen) an Paprika -Salsa-
Tomaten Soße mit Spiralnudeln,
Frischer Farmersalat

Veggie-Menü (2)

Vegetarische-Bällchen an Paprika-Tomaten-Soße mit
Spiralnudeln, Frischer Farmersalat

Nachspeise (1-2)

Himbeer-Quark

1: A1-C-I-J-7

2:C-I-A1-7

Dessert: G

Dienstag, VEGAN-TAG 10.03.2026

Vegan-Menü (1)

Frisches Gemüsegulasch mit Paprika, rote Zwiebel, Mais,
Zucchini, Auberginen, Staudensellerie, Fenchel, Pilze, Kräuter
in Tomatensoße mit Kurkuma-Risotto, Rote Beete Salat

Vegan-Menü (2)

Frisches Gemüsegulasch mit Paprika, rote Zwiebel, Mais,
Zucchini, Auberginen, Staudensellerie, Fenchel, Pilze, Kräuter
in Tomatensoße mit Kurkuma-Risotto, Rote Beete Salat mit
Apfel

Nachspeise (1-2)

Schulobst / Apfel

1:I-10

2:I-10

Dessert:

Mittwoch, VEGGIE-TAG 11.03.2026

Menü (1)

Frankenthaler Kartoffel-Eintopf mit frischem Gemüse und
Creme Fraiche, frische Kräuter, Sonnenblumen-Körner-
Brötchen

Veggie- Menü (2) +EXTRA GEMÜSE

Frankenthaler Kartoffel-Eintopf mit frischem Gemüse
und zusätzlich mit Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini,
frische Kräuter, Sonnenblumen- Körner-Brötchen

Nachspeise (1-2)

Schokopudding

1:A1-A2-A3-C-G-I-
5

2: Dito 1-F-I

Dessert:G-6-C

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen einen guten Appetit!

Donnerstag, 12.03.2026

Menü (1)

Alaska Seelachsfilet im Kartoffelmantel in Dill-
Senf-Soße mit Salzkartoffeln und
Gurkensalat mit Dill

Veggie-Menü (2)

Rote Beete Puffer mit Kräutersoße mit
Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill

Nachspeise(1-2)

Grießbrei mit Kirschen

1:A1-G-D

2:A1,G

Dessert: G

Freitag , 13.03.2026

Menü (1)

Spaghetti Bolognese (Pute) mit frischem Gemüse in heller Rahm-
Soße mit frischen Kräutern
Tomatensalat Nizza mit Thunfisch , Frühlingslauch, rote Zwiebel,
Olivenöl und Balsamico Essig

Veggie-Menü(2)

Linsen-Bolognese mit frischem Gemüse in Tomaten Rahmsoße,
Spaghetti
Tomatensalat Nizza mit Thunfisch, Frühlingslauch, rote Zwiebel,
Olivenöl, Balsamico Essig

Nachspeise(1-2)

Überraschung-Dessert

1:A1-I

2:A1-I

Dessert:

Information

Fragen? Gerne an die Küchenleitung

K. A. Menzel und Team

☎ 06233 / 37987-23 oder catering@zab-
frankenthal.de

