

# Speiseplan

	Montag 07.08.2017	Dienstag 08.08.2017	Mittwoch 09.08.2017	Donnerstag 10.08.2017	Freitag 11.08.2017
<b>Suppe</b>	Veg. Knoblauchcremesuppe Aa,G	Zwiebelsuppe Aa,G	Veg. Brokkolilcremesuppe Aa,G	Brühe mit Grießklößchen Aa,C,I	Veg. Rote-Linsen-Curry-Suppe B,I,J
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat 2,C,G,J,L	Schwäbische Linsen Spätzle Wiener Würstchen (Schwein) Aa,I Aa,C 2,8,9	Speckkuchen (Schwein) Flammkuchen Art Blattsalat Aa,G,2,8 2,C,G,J,L	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Sauce Spiralnudel Buntres Zucchini Gemüse Aa,C,I Aa	Fischfrikadellen Kräutermayonnaise Bunter Kartoffelsalat 8,Aa,C,D,G,J 9,AA,C,U,J 2,J
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Bio-Penne mit Grünkern-Gemüse-Bolognese, Parmesan Blattsalat</b> Aa Aa,I,G 1,C,G 2,C,G,J,L	<b>Gedünstetes Hokifilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln</b> Aa,G	<b>Gebratenes Putenfleisch Asiagemüse Glasnudeln und Ei Karottensalat</b> C	<b>Veg. Weizenrisotto-Pfanne mit Hirtenkäse und Gemüse (Brokkoli, Wirsing, Paprika) Blattsalat</b> Aa G	<b>Rinderbraten Kartoffelknödel Broccoli</b> I G
<b>Vegetarisch</b>	Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Aroniabeeren Zimtucker Aa,C,G 2 2	Gemüselasagne Tomatensalat Aa,C,G 2	Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Karottensalat Aa,C 1,C,G,Ha G 2	Blumenkohl Frischkäse-Sesam-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat G,AB,F,G,K 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 K 2,C,G,J,L	Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat 9,AA,C,F,I G,I 2,C,G,J,L
<b>Dessert</b>	Müslijoghurt m. Ahornsirup Aa-Ad,G	Frischobst	Muffin Aa,C,G,H	Karamellpudding G	Frischobst
<b>Allergene</b>	A) Glutenhaltiges Getreide Aa) Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen Ab) Roggen Ac) Gerste Ad) Hafer B) Krebstiere C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte einschl. Laktose H) Schalenfrüchte Ha) Mandeln Hb) Haselnüsse Hc) Walnüsse Hd) Cashewnüsse He) Pekannüsse Hf) Paranüsse Hg) Pistazien Hh) Macadamianüsse/Queenslandnüsse I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) Wir können Spuren von Allergenen nicht ausschließen.				
<b>Zusatzstoffe</b>	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phosphat 10) gewachst 11) Lebensmittel aus kontrolliert ökol. Anbau (Änderungen vorbehalten)				
Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: sämtliche Nudelsorten (außer Spätzle und Asiatischen Nudeln), sämtliche Reissorten, Couscous, Hirse, Grünkern, Bulgur, Maisgrieß, Linsen, Senf, Ketchup, Serviettenknödel, Grieß, Kichererbsen, Graupen, Hafer-, Hirse-, Reisflocken; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit *11 oder Bio gekennzeichnet.					
Die Angebote/Komponenten die im Speiseplan <b>fett/kursiv</b> hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. 					

  
Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Salzkartoffeln mit Kräuterquark\*G und Blattsalat\*2,C,G,J,L**

DE-ÖKO-006