

Speiseplan

	Montag 14.08.2017		Dienstag 15.08.2017		Mittwoch 16.08.2017		Donnerstag 17.08.2017		Freitag 18.08.2017	
Suppe	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Minestrone	Aa,I	Veg.Karotten-Ingwersuppe	Aa,G,J
Menü 1	Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten- Krautsalat	Aa Aa,G 2	Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Zucchini Salat	2,9,J 2,9,G 2	Schweinebraten mit Paprika- soße, Bio-Dampfkartoffeln Karottengemüse	J G G	Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Kaisergemüse	2,8,Aa,G G Aa	Gedünstetes Hokifischfilet Langkornreis Estragonbuttersauce frische Zucchini	D Aa,C,G,I
Menü 2	Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten- Krautsalat	G 2	Seelachsfilet mit Gemüse- Sahnetopping Dillsauce Bio-Kartoffeln	D Aa,C,G,F Aa,G	Veg. Kartoffelgulasch mit Pilzen Roggenbrötchen	I Aa,Ab,F	Tortilla mit Rinderhack Mexikanisches Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika) Blattsalat	Aa J	Veg. Vollkornspaghetti mit Auberginen und getrockneten Tomaten Gurkensalat	Aa 2,G,J
Vege- tarisch	Ofenkartoffel Gegrilltes Gemüse Tomatenquark Blattsalat	G 2,C,G,J,L	Gemüsekäseschnitte Bulgur mit frischen Kräutern Ratatouille	Aa,G,C,I Aa,G 2	Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch Tomatensalat	Aa,C,G Aa,C,G	Schupfnudelpfanne frischem Pfannengemüse Kräuterfrischkäsesoße Blattsalat	Aa,C,G,I I G 2,C,G,J,L	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Aa,C,F,G, Ha 5,G
Dessert	Brombeerquark	2,G	Frischobst		Apfelplunder	Aa,C,G	Früchtereis mit Kokosnuss	5,G	Frischobst	
Allergene	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) Pekanüsse Hf) Paranüsse Hg) Pistazien Hh) Macadamianüsse/Queenlandnüsse 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.									
Zusatz- stoffe	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phospat 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 fett/kursiv hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. 										



Bertold Kohnm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Schupfnudeln*A,C,G,I mit
Apfelmus**

DE-ÖKO-006