

Speiseplan

	Montag 11. Sep. 2017		Dienstag 12. Sep. 2017		Mittwoch 13. Sep. 2017		Donnerstag 14. Sep. 2017		Freitag 15. Sep. 2017	
Suppe	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Eierflockensuppe	C,F,I	Veg. Champignonsuppe	Aa,G	Minestrone	Aa,I	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
Menü 1	Tortellini Formaggio Kräuterfischkäse Sahneseauce Blattsalat	Aa,G,C,I G Aa,G 2,C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Tomatensauce Rigatoni, Erbsen	1,Aa,C,G Aa	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	2,Aa,G,C, I 2,J	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C Aa,G 2,C,G,J,L	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa
Menü 2	Gebratene Hähnchenkeule Geflügeljus Couscous Buntes Karottengemüse	 Aa	Paella-Pfanne mit Langkornreis, Gemüse, Meeresfrüchten und Geflüge Blattsalat	B,D,N 2,C,G,J,L	Veg. Gefüllte Rote Paprika Tomatensauce Langkornreis Blattsalat	Aa,C,F,G,J, 4	Veg. Gekochte Eier Spinat Senfsauce Bio-Schnittlauchkartoffeln	C Aa,G	Veg. Pfanne mit bayerischer Bio-Urreis, Pilze, Karotten, Brokkoli und Parmesan	G,I 1,C,G
Vege- tarisch	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G,J 2,C,G,J,L	Großes Kartoffelrösti mit Letschogemüse und Hirtenkäse überbacken Blattsalat	2 I G 2,C,G,J,L	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurkendip Blattsalat	G G C,G,J	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfersichkompott	Aa,C,G,2	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G 6 Aa 2,C,G,J,L
Dessert	Brombeerquark	G	Frischobst		Schokoladencroissant	Aa,C,G	Panna Cotta	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/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.									
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. 										

B. K.

Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Spaghetti*A mit
Tomatensauce, Parmesan*G, und
Salat*2,J**

DE-ÖKO-006