

Speiseplan

	Montag 18.09.2017		Dienstag 19.09.2017		Mittwoch 20.09.2017		Donnerstag 21.09.2017		Freitag 22.09.2017	
Suppe	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,F,G	Hühnersuppe Risi-Bisi	I	Veg. gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Brühe mit Gemüsestreifen	I	Veg. Tomatensuppe	
Menü 1	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac 2,J	Paprikarahmgulasch (Schwein) Semmelknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,G,C 6	Nasi Goreng (gebr. Reis mit Putenfleisch und Gemüse) Karotten-Ananas-Salat	Aa,C,F,I,J 2,J	Veg. Schupfnudel mit Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J 2,J C,G,J
Menü 2	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I C,G,1 2,C,G,J,L	Herings-Dillhappen Grüne Bohnen Bio-Kartoffeln	C,D,G,J G	Veg. Nudelaufguss mit Gemüse und Käse Tomaten-Sahne-Sauce Blattsalat	Aa,G Aa,G	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	Veg. Bayerisches Pilzragout Bio- Serviettenknödel Blattsalat	Aa,G Aa,C,G 2,C,G,J,L
Vege- tarisch	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G 2,C,G,J,L	Gnocchi mit Paprika und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G 2,C,G,J,L	Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Couscous Mediterranes Gemüse	Aa,C,F,G,I Aa,C,F,G,I Aa Aa	Rührei Spinat Petersilien-Bio-Kartoffeln	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
Dessert	Erdbeerquark	2,G	Frischobst		Kirschstreusel	Aa,C,G,F	Schokoladenpudding	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. 										

BK

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

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

DE-ÖKO-006