

Speiseplan

	Montag 09.10.2017		Dienstag 10.10.2017		Mittwoch 11.10.2017		Donnerstag 12.10.2017		Freitag 13.10.2017	
Suppe	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Kokosmilch		Veg. Tomatensuppe		Syrische Linsensuppe	Aa,I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat	G 2,G,J	Gebackener Fleischkäse Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	2,8,9,I,J G 2,9,G	Bunte Spiralnudeln "Carbonara" Schinken-Sahne-Sauce	Aa Aa,G,Z,Ø, 9 2,C,G,J,L 2,8,9,C,I	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa 5,Aa,F,G Aa,G G	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,G,J 6,C,G,J 2,C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkornpenne in Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G 2,C,G,J,L	Fischfilet auf süß-saurem Gemüse Jasminreis	D,I,F	Vegetarisches Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse	G I	"Kubba" Syrische Spezialität mit Rinderhack und Bulgur, Zaziki Blattsalat	Aa,G Aa,G 2,C,G,J,L	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Kartoffeln Rote Bete	6,G,J 2,6
Vege- tarisch	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat	Aa,G 2,C,G,J,L	Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I 2,C,G,J,L	Armer Ritter Vanillesauce	Aa,C,G Aa,C,G 5,G	Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat	Aa,J H G 2,C,G,J,L	Polenta-Taschen auf Ratatouille Grünkernrisotto Blattsalat	Aa,C,G I Aa,G 2,C,G,J,L
Dessert	Kirschquark	G,2	Exotischer Obstsalat		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	Joghurt/Honig/Rosinen	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), Vollkorn-, Basmati-, Milchreis, 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										
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. 										

13. L