

# Speiseplan

	Montag 16.10.2017		Dienstag 17.10.2017		Mittwoch 18.10.2017		Donnerstag 19.10.2017		Freitag 20.10.2017	
<b>Suppe</b>	Veg. Kartoffelsuppe	G,I	<b>Borschtsch</b>	G,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Polnische Nudelsuppe	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Köttbullar Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse	C,G G 2,9,G G	Schaschlikspieß (Schwein) n Buchweizen und Gemüsesalat	Aa  I,J,C	<b>Apulischer Nudelauf mit Tomaten und Parmesan überbacken</b>	Aa 1,C,G  2,C,G,J,L	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	5,Aa,C,G Aa 2,G 2,C,G,J,L	Fischfilet in Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,F,G,I  2,C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornpenne Rohkostsalat</b>	  Aa 2	<b>Gedünsteter Seelachsfilet Curry-Chinagemüse Bio-Basmatireis</b>	D,I 2,Aa,G,J	Lammhacksteak Couscous Ratatouille	Aa,C, Aa	<b>"Fasolka" Polnischer Bohne eintopf mit Schweine- fleisch und Krakauer Roggenbrötchen</b>	Aa,I  1,2,8,9	<b>Vegetarische gebratene Maultaschen mit Ei  Blattsalat</b>	  Aa,C,G,I  2,C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat	Aa,C,G Aa,G Aa,G 2,C,G,J,L	Bio-Grünkernburger mit Gemüseragout  Blattsalat	Aa  2,C,G,J,L	Kirschmichel Vanillesauce	Aa,C,F,G Aa,C,F,G 5,G	Vollkornnudelpfanne mit frischem Marktgemüse Gorgonzolasauce Blattsalat	Aa I Aa,G 2,C,G,J,L	Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten-Mozzarella  Blattsalat	2 G  2,C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Vanillequark</b>	5,G	Russischer Zupfkuchen	Aa,C,G	<b>Frischobst</b>		<b>Götterspeise m. Vanillesoße</b>	G,Hb	<b>Frischobst</b>	
<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) 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.									
<b>Zusatz- stoffe</b>	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 <b>fett/kursiv</b> 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. 										