

Speiseplan

	Montag 23.10.2017		Dienstag 24.10.2017		Mittwoch 25.10.2017		Donnerstag 26.10.2017		Freitag 27.10.2017	
Suppe	Veg. Grünkernsuppe	Aa,I,F	Brühe mit buntem Eierstich	C,G,I	Veg. Zucchini-cremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Putengulasch mit Ananas und Gemüstreifen, Masamam- curry, Langkornreis Blattsalat	B,I,J 2,C,G,J,L	Cevapcici (Rind) Tomatisiertes Balkangemüse Langkornreis Knoblauchdip	2,Aa,C,J G,J,C	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat	9,J Aa 2,C,G,J,L	Paprikarahmschnitzel vom Schwein Spätzle Blattsalat	G Aa,C 2,C,G,J,L	Fischnuggets im Backteig Remouladensauce Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,D,G I,J,O,AA,L, J 2,J
Menü 2	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce Gurkensalat	Aa Aa,G 2,G,J	Matjesfilet mit Joghurt-Apfel-Dip Dill-Bio-Kartoffeln Blattsalat	D 2,3,6,G 2,C,G,J,L	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing, Paprika) Blattsalat	Aa Aa,C, Aa,C,	Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödel Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)	Aa,C,G 2,C,G,J,L	Gebr. Hähnchenbrustfilet Tomaten-Auberginen- Gemüse Gnocchi	 G C, G
Vege- tarisch	Klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot	Aa,F Aa	Dinkelnudeln mit frischem Zucchini-ragout Parmesan Blattsalat	Aa,C 1,C,G 2,C,G,J,L	Frische grüne Spätzle mit Oliven und getr. Tomate Tomatensauce Blattsalat	Aa,C, Aa,C,	Bio-Blumenkohlmedaillon Aijvarsauce (Paprika) Langkornreis Blattsalat	Aa,C,G,I 2,C,G,J,L	Linsen-Spinat-Lasagne Zucchini-salat	Aa,G,C,I 2
Dessert	Himbeerquark	2,G	Frischobst		Muffin	Aa,C,G,H	Vanille-Grieß-Pudding	5,Aa,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 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. 										

