


# Speiseplan

	Montag 30.10.2017		Dienstag 31.10.2017		Mittwoch 01.11.2017		Donnerstag 02.11.2017		Freitag 03.11.2017	
<b>Suppe</b>							Minestrone	Aa,I	Geflügelcremesuppe	Aa,G,I
<b>Menü 1</b>	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage (Pute) Zwetschkuchen	I,G 1,2,8,9 Aa,C,G	<b>F E I E R T A G</b>		<b>F E I E R T A G</b>		Königsberger Klopse (Schwein) Kapernsauce Langkornreis Blattsalat	Aa,C,I Aa,G  2,C,G,J,L	Gedünstetes Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln	D Aa,G G
<b>Menü 2</b>	Gebratene Hähnchenkeule Thymiansauce Erbsen-Langkornreis Blattsalat	   2,C,G,J,L					<b>Rinderbraten mit Sauce</b> <b>Semmelknödel</b> <b>Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)</b>	I Aa,C	<b>Veg. Sojabolognese</b> <b>Dinkelnudeln</b> <b>Parmesan</b>	F,I Aa,C 1,C,G
<b>Vegetarisch</b>	<b>Gemüsestrudel</b> <b>Kräuterkartoffeln</b> <b>Schnittlauch-Dip</b> <b>Blattsalat</b>	5,Aa,C,F,G G 6,C,G,J 2,C,G,J,L					Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G 5 Aa 2,C,G,J,L	Armer Ritter Vanillesoße	Aa,G,C 5,G
<b>Dessert</b>	<b>Apfel-Caramellquark</b>	G					<b>Panna Cotta</b>	G	<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>Zusatzstoffe</b>	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phosphat 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 <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. 										

  
Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

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

DE-ÖKO-006