

# Speiseplan

	Montag 27.11.2017		Dienstag 28.11.2017		Mittwoch 29.11.2017		Donnerstag 30.11.2017		Freitag 01.12.2017	
<b>Suppe</b>	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Sauerkrautsuppe	G	<b>Veg. Lauchcremesuppe</b>	Aa,G	Brühe mit Klößchen	Aa,C,L	Veg. Kürbiscresmesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Ravioli (Rind) mit Tomatensauce Parmesan Blattsalat	Aa,C,I  1,C,G 2,C,G,J,L	Paniertes Putenschnitzel Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	Aa G Aa 2,C,G,J,L	Schweinegeschnetzeltes mit rotem Curry u. Gemüsestreif Langkornreis	Aa,B,G,I,J  2,C,G,J,L	Leber- u. Blutwurst (Schwei Sauerkraut Kartoffelpüree	1,8  2,9,G	Seelachsfilet mit Sesampana Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,I  2,C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Lamm-Hacksteak</b> <b>Pfeffersauce</b> <b>Bio-Kartoffeln</b> <b>Wirsinggemüse</b>	Aa,C,I  Aa,G	<b>Wildlachfilet</b> <b>mit Wokgemüse</b> <b>Basmatireis</b>	D Aa,G,J	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> <b>Meerrettichsauce</b> <b>Rote Bete</b> <b>Bio-Kartoffeln</b>	I  6	<b>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln</b> <b>Kräuterfrischkäsesauce</b>  <b>Blattsalat</b>	Aa Aa,G	<b>Vegetarische Schnitzel</b> <b>Blumenkohl á la creme</b> <b>Bulgur</b>	Aa,Ad Aa,G Aa
<b>Vege- tarisch</b>	Asiatische Soja-Gemüse-Pfau Duftreis Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F,I  6,C,G,J 2,C,G,J,L	Spätzle-Champignonpfanne mit Würzelgemüwestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa,C I Aa,G 2,C,G,J,L	Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln überbacken mit Käse, Rahmsauce Blattsalat	Aa,G Aa,G Aa,G	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	2,5,Aa,Ac C,G,Ha 5,G	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel	G,I Aa,C,G
<b>Dessert</b>	<b>Pflaumen-Zimtquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	<b>Sahnepudding</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>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. 										

