

Speiseplan

	Montag 04.12.2017		Dienstag 05.12.2017		Mittwoch 06.12.2017		Donnerstag 07.12.2017		Freitag 08.12.2017	
Suppe	Veg. Champignoncremesuppe	Aa,G	Zwiebelsuppe		Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Klare Brühe mit Riebele	Aa,I	Erbsen-Weizenschrotsuppe	Aa,I
Menü 1	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein)	Aa,C,G,I 2,8	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce	5,Aa,C,G Aa 2	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus	9,Aa,C,J 2,9,G	Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl	I	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat	5,Aa,D,G, J 6,C,G,J 2,C,G,J,L
Menü 2	Putenkeulengulasch Karottengemüse Langkornreis	G G	Heringshappen in Senfsauce mit Kartoffelrösti und Bohnengemüse	C,D,G,J G	Veg. Vollkornnudelpfanne Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce Blattsalat	Aa Aa,G	Linsen und Spätzle Putenwiener	2,Aa,C,I 1,2,8,9	Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen	I Aa
Vege- tarisch	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G 2,C,G,J,L	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat	C Aa,G 2,C,G,J,L	Grießbrei mit Zimtucker Beerenkompott	Aa,G Aa,G	Vegetarische Cannelloni Tomaten-Kräuter-Sauce Blattsalat	Aa,C,G 2,C,G,J,L	Lasagne mit Spinat und Champignons Blattsalat	Aa,G 2,C,G,J,L
Dessert	Blaubeerquark	G	Frischobst		Berliner	Aa,C,G,F	Vanillepudding	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. 										

