


Speiseplan

	Montag 01.01.2018		Dienstag 02.01.2018		Mittwoch 03.01.2018		Donnerstag 04.01.2018		Freitag 05.01.2018			
Suppe	F E I E R T		Zwiebelsuppe	G	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Kl. Brühe mit Gemüsestreifen		Veg. Linsensuppe mit Curry	I,J		
Menü 1			Schweinegulasch "Szezedine (mit Sauerkraut)	G	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle	1,Aa,C,G	Schwäbische Linsen und Spätzle	I Aa,C	Barschfilet mit Bio- Kartoffeln in Gemüserahm	D Aa,G,I		
Menü 2			Bio- Kartoffeln	G	Langkornreis, Geflügeljus		Wienerle (Schwein)	2,8,9	Blattsalat	2,C,G,J,L		
Menü 2			Blattsalat	2,C,G,J,L	Lachs-Spinat-Lasagne	Aa,C,D,G	Veg. Vollkornspaghetti mit Champignon-Käse-Sauce	Aa	Veg. Blumenkohl mit Frischkäse-Kräuter-Sauce	Aa,G	Nasi Goreng mit Putenstreifen und Chinagemüse	C,F,I
Menü 2			Blattsalat	2,C,G,J,L	Blattsalat	2,C,G,J,L	Karotten-Kraut-Salat		Bio-Kartoffeln Blattsalat			
Menü 2			Blattsalat	2,C,G,J,L	Vegetarische Frühlingsrolle	9,Aa,C,F	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse		Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen	Aa,C,G Ha	Pfannkuchen mit Gemüse a la creme	Aa,C,G Aa,G
Vegetarisch	Langkornreis	2	Blattsalat	2,C,G,J,L	Gurken-Dip	G	Apfelmus		Blattsalat	2,C,G,J,L		
Dessert			Frischobst		Nusschnecke	Aa,C,F,G, Hb	Caramelpudding	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.											
Zusatzstoffe	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. 												


Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Spaghetti*A mit
Tomatensauce, Parmesan*G, und
Salat*2,J**

DE-ÖKO-006