

# Speiseplan

	Montag 25.12.2017	Dienstag 26.12.2017	Mittwoch 27.12.2017	Donnerstag 28.12.2017	Freitag 29.12.2017
<b>Suppe</b>			<i>Veg. Kartoffelcremesuppe</i> G,I	Gebrannte Grießsuppe Aa,I	Veg. Kohlrabicremesuppe Aa,G
<b>Menü 1</b>	F E I E R T	F E I E R T	Schweinebraten I Thymiansauce G Kartoffelknödel	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Rahmsauce G Dinkelnudeln Aa,C Schwarzwurzel à la creme Aa,G	Paniertes Rotbarschfilet Aa,D,G Knoblauchdip 6,C,G,J Petersilien-Bio-Kartoffeln G Blattsalat 2,C,G,J,L
<b>Menü 2</b>			<i>Veg.Grüne Spätzle mit Oliven und getrockneten Tomaten, Tomatensauce</i> 7,Aa,C Blattsalat	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	<i>Lammgulasch</i> I <i>Couscous</i> Aa <i>Bohngengemüse</i> G
<b>Vegetarisch</b>			Apfelstrudel Aa Vanillesauce 5,G Pflaumenkompott 5,G	<i>Gnocchi-Gemüsepfanne mit Gorgonzolasauce</i> C Blattsalat 2,C,G,J,L	Tortellini mit Käsefüllung Aa,C,G Kräutersauce Aa,G Blattsalat 2,C,G,J,L
<b>Dessert</b>			Berliner Aa,C,G,F	<i>Schokoladenpudding</i> G	<i>Frischobst</i>
<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) 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. 					

  
Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

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

DE-ÖKO-006