

Speiseplan

	Montag 15.01.2018		Dienstag 16.01.2018		Mittwoch 17.01.2018		Donnerstag 18.01.2018		Freitag 19.01.2018	
Suppe	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Sauerkrautsuppe	G	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G	Brühe mit Klößchen	Aa,C,L	Veg. Kürbiscresmesuppe	Aa,G
Menü 1	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
Menü 2	Lamm-Hacksteak Pfeffersauce Bio-Kartoffeln Wirsinggemüse	Aa,C,I Aa,G	Wildlachsfilet mit Wokgemüse Basmatireis	D Aa,G,J	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Rote Bete Bio-Kartoffeln	I 6	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat	Aa Aa,G	Vegetarische Schnitzel Blumenkohl á la creme Bulgur	Aa,Ad Aa,G Aa
Vege- tarisch	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
Dessert	Pflaumen-Zimtquark	G	Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	Sahnepudding	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. 										


Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

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

DE-ÖKO-006