

Speiseplan

	Montag 29.01.2018		Dienstag 30.01.2018		Mittwoch 31.01.2018		Donnerstag 01.02.2018		Freitag 02.02.2018	
Suppe	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	Klare Brühe mit Fadennudel	Aa,I	Veg. Blumenkohlsuppe	Aa,G	Leberspätzlesuppe	Aa,C,I	Grünkernsuppe	Aa,I
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G G G	Gebratene Hähnchenbrust Letschogemüse Couscous	I Aa,G	Veg. Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat	Aa,C,G 2,C,G,J,L	Gekochter Schweinebauch Saure Bohnen Kartoffel- Meerrettichpüree	2,9,G,L	Paniertes Seelachsfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Zitronenecke Remoulade	Aa,D 2,J 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 C,J
Menü 2	Veg. Grünkernrisotto frisches Pfannengemüse Kräuter-Sauerrahmsauce Blattsalat	Aa,I Aa,G 2,C,G,J,L	Spanische Paella mit Meeresfrüchten, Hähnchen und Gemüse Blattsalat	D,I,N 2,C,G,J,L	Putensteak mit Mexikogemü und Hirtenkäse überbacken Weizenrisotto Paprikasauce	Aa,I	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I 1,C,G	Hirschragout mit Champignons Spätzle Rosenkohl	G,I Aa,C G
Vege- tarisch	Schupfnudeln Apfelmus	Aa,C,G,I	Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce Blattsalat	Aa Aa,G 2,C,G,J,L	Kräuterrührei Rahmspinat Bio- Risoleekartoffeln	C,I C,I Aa,G G	Kürbisstrudel Currysauce Langkornreis Blattsalat	Aa,C,G Aa,G,J 2,C,G,J,L	Gemüsemedaillons Vollkornnudeln Karotten-Sellerie-Sauce Blattsalat	Aa,Ad Aa Aa,G,I 2,C,G,J,L
Dessert	Mangoquark	G	Frischobst		Muffin	Aa,C,G,H	Nusspudding	G,Hb	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: Schupfnudeln*A,C,G,I mit Apfelmus

DE-ÖKO-006