

# Speiseplan

	Montag 17.12.2018		Dienstag 18.12.2018		Mittwoch 19.12.2018		Donnerstag 20.12.2018		Freitag 21.12.2018	
<b>Suppe</b>	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	<b>Veg. Karotten-Ingwersuppe</b>	Aa,G	Minestrone	Aa,I	Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I
<b>Menü 1</b>	Badisches Schüfefe (Schwein) Kartoffelpüree Sauerkraut	2,8,9  2,9,G	Geschnittene Maultaschen (Schwein) mit Ei und Gemüsestreifen Blattsalat	Aa,C,I  2,C,G,J,L	Currywurst (Schwein) Würzige Kartoffelspalten Blattsalat	9,J Aa 2,C,G,J,L	Eintopf mit Bio- Erbsen und Speck (Schwein) Schrippe	2,8,I Aa,Ac,F	Fischfrikadellen Kräutermayonaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	9,Aa,C,D, G,J 6,C,G,J 2,J
<b>Menü 2</b>	Veg. Penne in würziger Tomatensauce mit Kapern und Oliven Blattsalat	Aa 7 2,C,G,J,L	<b>Seelachsfilet</b> <b>Wirsinggemüse</b> <b>Bio- Kartoffeln</b>	D Aa,G	<b>Rindergulasch</b> <b>Bio-Serviettenknödel</b> <b>Blumenkohl</b>	I	Puten-Pfannengyros Tsatsiki Tomatenlangkornreis Blattsalat	5,G	<b>Veg. Gebratene Nudeln mit</b> <b>Chinagemüse und</b> <b>Tofuwürfeln</b> <b>Blattsalat</b>	Aa Aa,I F 2,C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	<b>Broccoli in</b> <b>Mandel-Käsesauce</b> <b>Bio-Kartoffeln</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,G,Ha G 2,C,G,J,L	Bio-Kürbis-Dinkel-Bratling Djuwetsch Langkornreis Kräuter-Joghurt-Dip Blattsalat	Aa G 2,C,G,J,L	Kleine Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G	<b>Grünkern-Gemüsebolognes</b> <b>Bunte Spiralnudeln</b> <b>Parmesan</b> <b>Blattsalat</b>	Aa, I Aa 1,C,G 2,C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G
<b>Dessert</b>	<b>Waldbeerquark (Johannis- Him- Brombeeren)</b>	G	<b>Frischobst</b>	G	Donut	2,5,9,Aa, C,F,G,Ha, Hb	<b>Früchtereis mit</b> <b>Kokosnuss</b>	5,G	<b>Frischobst</b>	
<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>Zusatz- stoffe</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