


Speiseplan

	Montag 24.12.2018	Dienstag 25.12.2018	Mittwoch 26.12.2018	Donnerstag 27.12.2018	Freitag 28.12.2018
Suppe				Brühe mit Klößchen	Veg. Kürbiscremesuppe
Menü 1	F	F	F	Leber- u. Blutwurst (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Sesampanade Gemüsenuedeln Asia-Dip Blattsalat
Menü 2	I	I	I	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat	Vegetarische Schnitzel Blumenkohl á la creme Bulgur
Vegetarisch	E	E	E	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel
Dessert	T	T	T	Sahnepudding/Schokosofe	Frischobst
A	A	A	A	A	A
Menü 2	R	R	R		
Vegetarisch	A	A	A		
Dessert	G	G	G		
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