

# Speiseplan

	Montag 07.01.2019		Dienstag 08.01.2019		Mittwoch 09.01.2019		Donnerstag 10.01.2019		Freitag 11.01.2019	
<b>Suppe</b>	Klare Brühe mit Fadennudeln	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Blumenkohlsuppe</b>	Aa,G	Leberspätzlesuppe	Aa,C,I	Grünkernsuppe	Aa,I
<b>Menü 1</b>	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G G G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> <b>Letschogemüse</b> <b>Vollkorncouscous</b>	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	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> <b>Salat aus Bio-Kartoffeln</b> <b>Zitronenecke</b> <b>Remoulade</b>	Aa,D 2,J 10 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,67,68,69,70,71,72,73,74,75,76,77,78,79,80,81,82,83,84,85,86,87,88,89,90,91,92,93,94,95,96,97,98,99,100
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Grünkernrisotto</b> <b>frisches Pfannengemüse</b> <b>Kräuter-Sauerrahmsauce</b> Blattsalat	Aa,I,G 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
<b>Vegetarisch</b>	Schupfnudeln Apfelmus	Aa,C,G,I	Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce Blattsalat	Aa Aa,G 2,C,G,J,L	<b>Kräuterrührei</b> <b>Rahmspinat</b> <b>Bio- Risoleekartoffeln</b>	C,I C,I Aa,G G	<b>Kürbisstrudel</b> <b>Currysauce</b> <b>Langkornreis</b> <b>Blattsalat</b>	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
<b>Dessert</b>	<b>Mangoquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Muffin	Aa,C,G,H	<b>Nusspudding</b>	G,Hb	<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>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