

Speiseplan

	Montag 04.02.2019		Dienstag 05.02.2019		Mittwoch 06.02.2019		Donnerstag 07.02.2019		Freitag 08.02.2019	
Suppe	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karotten-Ingwersuppe	Aa,G	Minestrone	Aa,I	Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I
Menü 1	Badisches Schäufele (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
Menü 2	Veg. Penne in würziger Tomatensauce mit Kapern und Oliven Blattsalat	Aa 7 2,C,G,J,L	Seelachsfilet Wirsinggemüse Bio- Kartoffeln	D Aa,G	Rindergulasch Bio-Serviettenknödel Blumenkohl	I	Puten-Pfannengyros Tsatsiki Tomatenlangkornreis Blattsalat	5,G	Veg. Gebratene Nudeln mit Chinagemüse und Tofuwürfeln Blattsalat	Aa Aa,I F 2,C,G,J,L
Vegetarisch	Broccoli in Mandel-Käsesauce Bio-Kartoffeln Kichererbsen-Karottensalat	Aa,G,Ha 2	Bio-Kürbis-Dinkel-Bratling Djuwetsch Langkornreis Kräuter-Joghurt-Dip Blattsalat	Aa G 2,C,G,J,L	Kleine Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G 2,C,G,J,L	Grünkern-Gemüsebolognes Bunte Spiralnudeln Parmesan Blattsalat	Aa, I Aa 1,C,G 2,C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G
Dessert	Waldbeerquark (Johannisbeere, Himbeere, Brombeere)	G	Frischobst		Donut	2,5,9,Aa, C,F,G,Ha, Hb	Früchtereis mit Kokosnuss	5,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.									
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