

Speiseplan

	Montag 11.02.2019		Dienstag 12.02.2019		Mittwoch 13.02.2019		Donnerstag 14.02.2019		Freitag 15.02.2019	
Suppe	Sauerkrautsuppe	G	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G	Brühe mit Klößchen	Aa,C,L	Veg. Kürbiscresmesuppe	Aa,G
Menü 1	Ravioli (Rind) mit Tomatensauce Parmesan Blattsalat	Aa,C,I 1,C,G 2,C,G,J,L	Paniertes Putenschnitzel Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	Aa G Aa 2,C,G,J,L	Schweinegeschnetzeltes mit rotem Curry u. Gemüsestreif Langkornreis Blattsalat	Aa,B,G,I,J 2,C,G,J,L	Leber- u. Blutwurst (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree	1,8 2,9,G	Seelachsfilet mit Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,I 2,C,G,J,L
Menü 2	Lamm-Hacksteak Pfeffersauce Bio-Kartoffeln Wirsinggemüse	Aa,C,I Aa,G	Heringshappen in Senfsauce mit Kartoffelrösti und Bohngengemüse	 C,D,G,J C G	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Rote Bete Bio-Kartoffeln	I 6	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat	Aa Aa,G 2,C,G,J,L	Vegetarische panierte Bratlinge Blumenkohl á la creme Bulgur	Aa,Ad Aa,G Aa
Vege- tarisch	Asiatische Soja-Gemüse-Pfanne Duftreis Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F,I 6,C,G,J 2,C,G,J,L	Spätzle-Champignonpfanne mit Würzelgemüwestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa,C I Aa,G 2,C,G,J,L	Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln überbacken mit Käse, Rahmsauce Blattsalat	Aa,G Aa,G Aa,G	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	2,5,Aa,Ac C,G,Ha 5,G	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel	G,I Aa,C,G
Dessert	Pflaumen-Zimtquark	G	Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	Sahnepudding	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.									
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