

# Speiseplan

	Montag 18.02.2019		Dienstag 19.02.2019		Mittwoch 20.02.2019		Donnerstag 21.02.2019		Freitag 22.02.2019	
<b>Suppe</b>	Zwiebelsuppe		Veg.Champignoncremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Gemüsecremesuppe</b>	Aa,G,I	Klare Brühe mit Riebele	Aa,I	Erbсен-Weizenschrotsuppe	Aa,I
<b>Menü 1</b>	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein)	Aa,C,G,I 2,8	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce	5,Aa,C,G Aa 2	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus	9,Aa,C,J 2,9,G	<b>Sauerbraten (Rind)</b> <b>Kartoffelknödel</b> <b>Rotkohl</b>	I	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat	5,Aa,D,G, J 6,C,G,J 2,C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Putenkeulengulasch</b> <b>Karottengemüse</b> <b>Langkornreis</b>	G G	<b>Lachsfilet</b> <b>mit Wokgemüse</b> <b>Basmatireis</b>	D Aa,G,J	<b>Veg.Vollkornnudelpfanne mit Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa Aa,G	Linsen und Spätzle Putenwiener	2,Aa,C,I 1,2,8,9	Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen	I Aa
<b>Vegetarisch</b>	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G 2,C,G,J,L	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat	C Aa,G 2,C,G,J,L	Grießbrei mit Zimtucker Beerenkompott	Aa,G Aa,G	Vegetarische Cannelloni Tomaten-Kräuter-Sauce Blattsalat	Aa,C,G 2,C,G,J,L	<b>Lasagne mit Spinat und Champignons</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,G 2,C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Blaubeerquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Berliner	Aa,C,G,F	<b>Vanillepudding</b>	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>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: Spaghetti\*A mit Tomatensauce, Parmesan\*G,und Salat\*2,J**

DE-ÖKO-006