

Speiseplan

	Montag 11.03.2019		Dienstag 12.03.2019		Mittwoch 13.03.2019		Donnerstag 14.03.2019		Freitag 15.03.2019	
Suppe	Veg. Tomatensuppe	Aa	Veg. Kartoffelcremesuppe	G,I	<i>Hühnersuppe Risi-Bisi</i>	I	Veg. Gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G
Menü 1	Serbischer Bohneneintopf mit Würstchen (Schwein) Roggenbrötchen	1,2,8,9,I Aa-Ac,F	Penne Carbonara Schinken-Sahne (Schwein)-Sauce Blattsalat	Aa 2,8,Aa,G 2,C,G,J,L	Schweinebraten Thymiansauce Kartoffelknödel	I G	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Rahmsauce Dinkelnudeln Schwarzwurzel à la creme	Aa G Aa,C Aa,G	Paniertes Rotbarschfilet Knoblauchdip Petersilien-Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,D,G 6,C,G,J 2,C,G,J,L
Menü 2	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Rinderhack, Paprika, Lauch Sojasprossen</i>	Aa,C,G F	<i>Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln</i>	D Aa,G	<i>Veg.Grüne Spätzle mit Oliven und getrockneten Tomaten, Tomatensauce Karottensalat</i>	7,Aa,C	Hausgemachte Lasagne (Rind) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat		<i>Lammgulasch Vollkorncouscous Bohnen Gemüse</i>	I Aa G
Vegetarisch	Bayrisches Pilzragout mit Gemüsestreifen und Kräutern Bio-Serviettenknödel Blattsalat	Aa,G I Aa,C,G 2,C,G,J,L	Gebackener Hirtenkäse Knoblauchdip Langkornreis m. Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G 6,C,G,J 2,C,G,J,L	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G 5,G	<i>Gnocchi-Gemüsepfanne mit Gorgonzolasauce</i> <i>Blattsalat</i>	C Aa,G 2,C,G,J,L	Tortellini mit Käsefüllung Kräutersauce Blattsalat	Aa,C,G Aa,G 2,C,G,J,L
Dessert	<i>Waldbeerenquark (Heidel-Brom- Johannisbeere)</i>	G	<i>Frischobst</i>		Schokocroissant	Aa,C,G	<i>Schokoladenpudding</i>	G	<i>Frischobst</i>	
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