

# Speiseplan

	Montag 18.03.2019		Dienstag 19.03.2019		Mittwoch 20.03.2019		Donnerstag 21.03.2019		Freitag 22.03.2019	
<b>Suppe</b>	Veg. Broccolicremesuppe	Aa,G	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	<b>Zwiebelsuppe</b>	G	Kl. Brühe mit Gemüsestreifen		Veg. Linsensuppe mit Curry	I,J
<b>Menü 1</b>	Rostbratwurst (Schwein) Wirsinggemüse Bio-Kartoffeln	9 Aa,G	Schweinegulasch "Szevedine" (mit Sauerkraut) Bio- Kartoffeln Blattsalat	G 2,C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Langkornreis, Geflügeljus Erbsen	1,Aa,C,G G	Schwäbische Linsen und Spätzle Wienerle (Schwein)	I Aa,C 2,8,9	Barschfilet mit Bio- Kartoffeln in Gemüserahm Blattsalat	D Aa,G,I 2,C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat</b>	Aa,G 2,C,G,J,L	<b>Lachs-Spinat-Lasagne Blattsalat</b>	Aa,C,D,G 2,C,G,J,L	<b>Veg. Vollkornspaghetti mit Champignon-Käse-Sauce Karotten-Kraut-Salat</b>	Aa Aa,G 2,J,L	<b>Veg. Blumenkohl mit Frischkäse-Kräuter-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat</b>	Aa,G 2,C,G,J,L	<b>Nasi Goreng mit Putenstreifen und Chinagemüse Blattsalat</b>	C,F,I 2,C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Nudelauflauf mit Marktgemüse Tomaten-Basilikum-Sauce Mais- Kidneybohnsalat	Aa,G,I 2,I	Vegetarische Frühlingsrolle Sauce süß-sauer Langkornreis Blattsalat	9,Aa,C,F 2 2,C,G,J,L	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurken-Dip Karotten-Kraut-Salat	G G 2,J,L	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen Apfelmus	Aa,C,G Ha	Pfannkuchen mit Gemüse a la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G 2,C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Pfirsich- Honig- Quark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Nusschnecke	Aa,C,F,G, Hb	<b>Caramelpudding</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>Zusatz- stoffe</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