


Speiseplan

	Montag 01.04.2019		Dienstag 02.04.2019		Mittwoch 03.04.2019		Donnerstag 04.04.2019		Freitag 05.04.2019	
Suppe	Sauerkrautsuppe (Schwein) G,8		Veg. Selleriecremesuppe Aa,G,I		Veg. Lauchcremesuppe Aa,G		Brühe mit Klößchen Aa,C,L		Veg. Kürbiscremesuppe 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. Gemüsestreifen 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 Bohngemüse	C,D,G,J C G	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Rote Bete Bio-Kartoffeln	1 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
Vegetarisch	Asiatische Soja-Gemüse-Pfanne Duftreis Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F,I 6,C,G,J 2,C,G,J,L	Spätzle-Champignonpfanne mit Würzelgemüsestreifen 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 2,C,G,J,L	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.									
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 gekennzeichnet.										
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