


Speiseplan

	Montag 08.04.2019		Dienstag 09.04.2019		Mittwoch 10.04.2019		Donnerstag 11.04.2019		Freitag 12.04.2019	
Suppe	Zwiebelsuppe		Veg.Champignoncremesuppe	Aa,G	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Erbsen-Weizenschrotsuppe	Aa,I
Menü 1	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein) Blattsalat	Aa,C,G,I 2,8 2,C,G,J,L	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	5,Aa,C,G Aa 2 2,C,G,J,L	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus	9,Aa,C,J 2,9,G 2,C,G,J,L	Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl	I	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat	5,Aa,D,G, J 6,C,G,J 2,C,G,J,L
Menü 2	Putenkeulengulasch Karottengemüse Langkornreis	G G	Lachsfilet mit Wokgemüse Basmatireis	D Aa,G,J	Veg.Vollkornnudelpfanne mit Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce Blattsalat	Aa Aa,G	Linzen und Spätzle Putenwiener	2,Aa,C,I 1,2,8,9	Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen	I Aa
Vegetarisch	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	Lasagne mit Spinat und Champignons Blattsalat	Aa,G 2,C,G,J,L
Dessert	Blaubeerquark	G	Frischobst		Berliner	Aa,C,G,F	Vanillepudding	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										
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: Salzkartoffeln mit
Kräuterquark*G und Blattsalat*2,C,G,J,L**

DE-ÖKO-006