

# Speiseplan

	Montag 23.03.2020		Dienstag 24.03.2020		Mittwoch 25.03.2020		Donnerstag 26.03.2020		Freitag 27.03.2020	
<b>Suppe</b>	Klare Brühe mit Fadennudeln	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Blumenkohlsuppe</b>	Aa,G	Hühnersuppe mit Kokosmilch	I	Veg. Grünkernsuppe	Aa,I
<b>Menü 1</b>	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G  G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> <b>Letschogemüse</b> <b>(Paprika, Tomaten)</b> <b>Vollkorncouscous</b>	I  Aa,G Aa,G	Veg. Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat	Aa,C,G  C,G,J,L	Leberknödel (Schwein) Specksoße Sauerkraut Püree	Aa,C,I 2,8  2,9,G	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> <b>Salat aus Bio-Kartoffeln</b> <b>Zitronenecke</b> <b>Remoulade</b>	Aa,D J  I,J,U,VA, C,J
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Wirsing) Sauerrahmsauce Blattsalat</b>	Aa,I,G  Aa,G C,G,J,L	Spanische Paella mit Meeresfrüchten, Hähnchen und Gemüse Blattsalat	D,I,N  C,G,J,L	Putensteak mit Mexikogemü und Hirtenkäse überbacken Weizenrisotto Paprikasauce	Aa,I	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I 1,C,G	Hirschragout mit Champignons Bio-Spätzle Rosenkohl	G,I Aa,C
<b>Vegetarisch</b>	Schupfnudeln Bio-Apfelmus	Aa,C,G,I	Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce  Blattsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	<b>Kräuterröhrei</b> <b>Rahmspinat</b> <b>Bio- Risoleekartoffeln</b>	C,I Aa,G	<b>Süßkartoffelstrudel</b> <b>Currysauce</b> <b>Langkornreis</b> <b>Karottensalat</b>	Aa,C,G Aa,G,J	Gemüsemedaillons Vollkornnudeln Karotten-Sellerie-Sauce Blattsalat	Aa,Ad Aa Aa,G,I C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Mangoquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Muffin	Aa,C,G,H	<b>Nusspudding</b>	G,Hb	<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 fett/kursiv hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. 										

  
Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Bunte Bio- Spiralnudeln\* Aa, mit Tomatensauce, Parmesan\* C, G, und Salat\* C, G, L, J**

DE-ÖKO-006