

Speiseplan

	Montag 30.03.2020		Dienstag 31.03.2020		Mittwoch 01.04.2020		Donnerstag 02.04.2020		Freitag 03.04.2020	
Suppe	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Kürbiscremesuppe	Aa,G,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Minestrone	Aa,I	Geflügelcremesuppe	Aa,G,I
Menü 1	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage (Pute) Zwetschkuchen	G,I 1,2,8,9 Aa,C,G	Schweinegulasch "Schaschlik" (Schinken, Zwiebeln, Paprika) Penne Grüner Bohnensalat	1,2,8,G Aa J	Putenbratwurst Kartoffelpüree Rotkohl	2,9,J 2,9,G	Königsberger Klopse (Schwein) Kapernsauce Langkornreis Blattsalat	Aa,C,I Aa,G C,G,J,L	Gedünstetes Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln	D Aa,G G
Menü 2	Gebratene Hähnchenkeule Thymiansauce Erbsen-Langkornreis Blattsalat	C,G,J,L	Spaghetti mit Lachs und Romanesco in Dillsauce Blattsalat	Aa,G,D Aa,G C,G,J,L	Vegetarisch rote gefüllte Paprika, Tomatensauce Vollkornreis Blattsalat	4,Aa,C,F C,G,J,L	Rinderbraten mit Sauce Semmelknödel Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)	I Aa,C	Veg. Sojabolognese Dinkelnudeln Parmesan Blattsalat	F,I Aa 1,C,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Gemüsestrudel Kräuterkartoffeln Schnittlauch-Dip Blattsalat	5,Aa,C,F,G G 6,C,G,J C,G,J,L	Vegetarische Maultaschen auf Rahmkohl Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G C,G,J,L	Gebratene Schupfnudeln frisches Pfannengemüse Rohkostsalat	Aa,C,G,I Aa,C,G,I I,J	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G 5 Aa C,G,J,L	Armer Ritter Vanillesoße	Aa,G,C 5,G
Dessert	Apfel-Caramellquark	G	Frischobst		Schokocroissant	Aa,C,G	Panna Cotta	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.									
Zusatz- stoffe	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: Kartoffeltaschen mit
Kräuter- Frischkäsefüllung*G
Joghurtdip*G und Blattsalat*C,G,J,L**

DE-ÖKO-006