

# Speiseplan

	Montag 06.04.2020		Dienstag 07.04.2020		Mittwoch 08.04.2020		Donnerstag 09.04.2020		Freitag 10.04.2020
<b>Suppe</b>	Veg. Tomatensuppe Aa		Veg. Kartoffelcremesuppe G,I		<i>Rinderkraftbrühe, Buchstaberl</i> I		Gebrannte Grießsuppe Aa,I		F E I E R T A G
<b>Menü 1</b>	Serbischer Bohneneintopf mit Wursteinlage (Schwein) Roggenbrötchen 1,2,8,9,I Aa-Ac,F		Penne Carbonara Schinken-Sahne (Schwein)-Sauce Blattsalat Aa 2,8,Aa,G C,G,J,L		Schweinebraten Thymiansauce Kartoffelknödel I		Hähnchenbrust im Knuspermantel, Rahmsauce Dinkelnudeln Schwarzwurzel à la creme Aa Aa Aa,G		
<b>Menü 2</b>	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Rinderhack, Paprika, Lauch</i> <i>Sojasprossen</i> <i>Blattsalat</i> Aa,C,G F C,G,J,L		<i>Seelachsfilet</i> <i>Rahm-Blattspinat</i> <i>Bio-Kartoffeln</i> D Aa,G		<i>Veg.Grüne Spätzle mit Oliven und getrockneten Tomaten, Tomatensauce</i> <i>Karottensalat</i> 7,Aa,C		Hausgemachte Lasagne (Rind) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat		
<b>Vegetarisch</b>	Bayrisches Pilzragout mit Gemüsestreifen und Kräutern Bio-Serviettenknödel Blattsalat Aa,G Aa,C,G C,G,J,L		Gebackener Hirtenkäse Kräuterdip Langkornreis m. Wurzelgemüse Blattsalat Aa,G C,G,J C,G,J,L		Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott Aa G G		<i>Gekochte Bio- Eier in Senfsoße, Rahmspinat</i> <i>Bio-Salzkartoffeln mit Schnittlauch</i> C Aa,G,J		
<b>Dessert</b>	<i>Waldbeerenquark (Heidel-Brom- Johannisbeere)</i> G		<i>Frischobst</i>		Berliner Aa,C,G,F		<i>Schokoladenpudding</i> G		
<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 gekennzeichnet.									
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: Schupfnudeln\* Aa,C,G,I mit Bio-Äpfeln**

DE-ÖKO-006