


Speiseplan

	Montag 13.04.2020		Dienstag 14.04.2020		Mittwoch 15.04.2020		Donnerstag 16.04.2020		Freitag 17.04.2020		
Suppe			Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Zwiebelsuppe	G	Kl. Brühe mit Gemüsestreifen	I	Veg. Linsensuppe mit Curry	I,J	
Menü 1	F E I E R T A G		Schweinegulasch "Szegeginer (mit Sauerkraut) Bio- Kartoffeln Blattsalat	G C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Langkornreis, Geflügeljus Erbsen	1,Aa,C,G G	Schwäbische Linsen und Bio-Spätzle Wienerle (Schwein)	I Aa,C 2,8,9	Barschfilet mit Bio- Kartoffeln in Gemüserahm Blattsalat	D Aa,G,I C,G,J,L	
Menü 2			Lachscurry mit Wokgemüse (Paprika,Karotten,Sellerie) Langkornreis Blattsalat	C,G,D,J C,G,J,L	Veg. Vollkornspaghetti mit Champignon-Käse-Sauce Karotten-Kraut-Salat	Aa Aa,G J,L	Veg. Blumenkohl mit Frischkäse-Kräuter-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,G C,G,J,L	Nasi Goreng (gebr.Reis) mit Putenstreifen und Chinagemüse Blattsalat	C,F,I C,G,J,L	
Vege- tarisch			Vegetarische Frühlingsrolle Sauce süß-sauer Langkornreis Blattsalat	9,Aa,C,F C,G,J,L	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurken-Dip Karotten-Kraut-Salat	G G G	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen Bio-Äpfelmus	Aa,C,G Ha	Pfannkuchen mit Gemüse a la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	
Dessert			Frischobst		Nusschnecke	Aa,C,F,G, Hb	Karamelpudding	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 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: Bunte Bio- Spiralnudeln*Aa,
mit Tomatensauce, Parmesan*C,G,und
Salat*C,G,L,J**

DE-ÖKO-006