


Speiseplan

	Montag 20.04.2020		Dienstag 21.04.2020		Mittwoch 22.04.2020		Donnerstag 23.04.2020		Freitag 24.04.2020	
Suppe	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karotten-Ingwersuppe	Aa,G	Minestrone	Aa,I	Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I
Menü 1	Saumagen Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut	8 2,9,G	Geschnittene Maultaschen (Schwein) mit Ei und Gemüsestreifen Blattsalat	Aa,C,I C,G,J,L	Currywurst (Schwein) Würzige Kartoffelspalten Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Eintopf mit Bio- Erbsen und Speck (Schwein) Schrippe	2,8,I Aa,Ac,F	Fischfrikadellen Kräutermayonaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	9,Aa,C,D, G,J 6,C,G,J J
Menü 2	Veg. Penne in würziger Tomatensauce Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Seelachsfilet Wirsinggemüse Bio- Kartoffeln	D Aa,G	Rindergulasch Bio-Serviettenknödel Blumenkohl	I	Puten-Pfannengyros Tsatsiki Tomatenlangkornreis Blattsalat	5,G C,G,J,L	Vollkornspätzle mit Mischpilzen, Weißkohl und Käsesauce Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Broccoli in Mandel-Käsesauce Bio-Kartoffeln Kichererbsen-Karottensalat	Aa,G,Ha	Bio-Kürbis-Dinkel-Bratling Djuwetsch Langkornreis Kräuter-Joghurt-Dip Blattsalat	Aa G C,G,J,L	Kleine Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Rote Bete Salat	G 6	Grünkern-Bolognese Bunte Spiralnudeln Parmesan Blattsalat	Aa, I Aa 1,C,G C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G
Dessert	Waldbeerquark (Johannisbeere, Himbeere, Brombeere)	G	Frischobst		Donut	2,5,9,Aa, C,F,G,Ha, Hb	Früchtereis mit Kokosnuss	5,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