

# Speiseplan

	Montag 27.04.2020		Dienstag 28.04.2020		Mittwoch 29.04.2020		Donnerstag 30.04.2020		Freitag 01.05.2020
<b>Suppe</b>	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Tomatensuppe		<b>Brühe mit Gemüsenockerl</b>	Aa,C,I	Hühnersuppe Risi Bisi		<b>F E I E R T A G</b>
<b>Menü 1</b>	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat		Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	2,8,9,I,J G 2,9,G	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa Aa,G G	Bunte Spiralnudeln Carbonara (Schwein) Schinken-Sahne-Sauce Blattsalat	Aa Aa,U,Z,O, 9 C,G,J,L	
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkornpenne in Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat</b>	Aa 1,C,G C,G,J,L	<b>Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat</b>	Aa D Aa,G C,G,J,L	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<b>Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)</b>	G, 9,Aa	
<b>Vege- tarisch</b>	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat	Aa,G C,G,J,L	Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<b>Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat</b>	Aa,I J C,G,J,L	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G 5,G	
<b>Dessert</b>	<b>Kirschquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	<b>Sahnepudding</b>	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>Zusatz- stoffe</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. 									

