


Speiseplan

	Montag 31.08.2020		Dienstag 01.09.2020		Mittwoch 02.09.2020		Donnerstag 03.09.2020		Freitag 04.09.2020	
Suppe	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,F,G	Veg.gebrannte Grießsuppe	Aa,I	<i>Hühnersuppe Risi Bisi</i>	I	Brühe mit Gemüsestreifen	I	Veg. Tomatensuppe	
Menü 1	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Paprikarahmgulasch (Schweinefleisch) Semmelknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,C,G 6	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,F,I,J C,G,J,L	Veg. Schupfnudel mit Bio-Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J J C,G,J
Menü 2	<i>Spaghetti Bolognese (Rind)</i> <i>Parmesan</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	<i>Herings-Dillhappen</i> <i>Grüne Bohnen</i> <i>Bio-Kartoffeln</i>	C,D,G,J G	Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse) (Karotte,Mais,Paprika) Karotten- Ananas-Salat	J Aa,C,G,I J	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	<i>Veg. Bayerisches Pilzragout</i> <i>Bio- Serviettenknödel</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,G Aa,C,G C,G,J,L
Vegetarisch	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat</i> <i>Vollkorncouscous</i> <i>Kräuterdip, Blattsalat</i>	Aa,C,F,G Aa C,G,J C,G,J,L	<i>Rührei</i> <i>Rahmspinat</i> <i>Petersilien-Bio-Kartoffeln</i>	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
Dessert	<i>Erdbeerquark</i>	G	<i>Frischobst</i>		Kirschstreusel	Aa,C,G,F	<i>Schokoladenpudding</i>	G	<i>Frischobst</i>	
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.									
Zusatzstoffe	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),Langkorn-, 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: Schupfnudeln*Aa,C,G,I mit Bio-Apfelmus

DE-ÖKO-006