

Speiseplan

	Montag 07.09.2020		Dienstag 08.09.2020		Mittwoch 09.09.2020		Donnerstag 10.09.2020		Freitag 11.09.2020	
Suppe	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Veg. Brokkolicremesuppe	Aa,G	<i>Brühe mit Grießklößchen</i>	Aa,C,I	Zwiebelsuppe		Veg. Rote-Linsen-Curry-Suppe	B,I,J
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat	2,5,Aa,G,F C,G,J,L	Schwäbische Linsen Bio-Spätzle Wiener Würstchen (Schwein)	Aa,I Aa,C 2,8,9	Speckkuchen (Schwein) Flammkuchen Art Blattsalat	Aa,G,2,8 C,G,J,L	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Sauce Spiralnudel Blattsalat	Aa,C,I Aa C,G,J,L	Fischfrikadellen Kräutermayonnaise Bunter Kartoffelsalat	8,Aa,C,D, G,J 6,C,G,J J
Menü 2	<i>Veg. Bio-Penne mit Grünkern-Gemüse-Bolognese, Parmesan Blattsalat</i>	Aa Aa,I,G 1,C,G C,G,J,L	<i>Gedünstetes Seelachsfilet Rahmspinat Bio-Kartoffeln</i>	D,I Aa,G	<i>Mildes Thai-Curry mit Putenfleisch, Asiagemüse Bio-Basmatireis Karottensalat</i>	Aa,F,I,J	<i>Veg. Weizenrisotto-Pfanne mit Hirtenkäse und Gemüse (Brokkoli, Wirsing, Paprika) Tomaten- Gurkensalat</i>	Aa G,I	<i>Rinderbraten Kartoffelknödel Broccoli</i>	I
Vegetarisch	Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Johannisbeeren Zimtucker	Aa,G	Gemüselasagne Tomatensalat	Aa,G	Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Karottensalat	Aa 1,C,G,Ha G	Blumenkohl Frischkäse-Sesam-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,F,G,K C,G,J,L	Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat	9,Ad,C,I, G,I C,G,J,L
Dessert	<i>Müslijoghurt m. Ahornsirup</i>	Aa- Ad,G,Hb	<i>Frischobst</i>		Muffin	Aa,C,G,H	<i>Karamellpudding</i>	G, F	<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) Phosphat 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 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- SpiralnudelnAa*, mit Tomatensauce, *Parmesan**C,G**, und Salat**C,G,L,J***

DE-ÖKO-006