

# Speiseplan

	Montag 14.09.2020		Dienstag 15.09.2020		Mittwoch 16.09.2020		Donnerstag 17.09.2020		Freitag 18.09.2020	
<b>Suppe</b>	Veg. Minestrone	Aa,I	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Gemüsecremesuppe</b>	Aa,G,I	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Karotten-Ingwersuppe	Aa,G,J
<b>Menü 1</b>	Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten- Krautsalat	Aa Aa,G	Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Kohlrabi à la creme	2,9,J  2,9,G Aa,G	Schweinebraten mit Paprika soße, Bio-Dampfkartoffeln Karottengemüse	J G G	Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	2,8,Aa,G G Aa C,G,J,L	Gedünstetes Hokifischfilet Langkornreis Estragonbuttersauce frische Zucchini	D  Aa,G
<b>Menü 2</b>	<b>Putenpfannengyros</b> <b>Tsatsiki</b> <b>Tomatenreis</b> <b>Karotten- Krautsalat</b>	G	<b>Räucherlachsravioli (Bio)</b> <b>mit Wurzelgemüstreifen</b> <b>in Dillsauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L	Veg. Kartoffelgulasch mit Pilzen Roggenbrötchen	I  Aa,Ab,F	<b>Tortilla mit Rinderhack</b> <b>Mexikanisches Gemüse</b> <b>(Mais, Bohnen, Paprika)</b> <b>Blattsalat</b>	Aa, G	<b>Veg. Vollkornspaghetti mit</b> <b>Auberginen und</b> <b>getrockneten Tomaten</b> <b>Gurkensalat</b>	Aa  G,J
<b>Vege- tarisch</b>	Gemüsekäseschnitte Bulgur mit frischen Kräutern Ratatouille	Aa,G,C,I Aa,G	Ofenkartoffel gegrilltes Gemüse Tomatenquark Blattsalat	  G C,G,J,L	<b>Käsespätzle</b> <b>mit Zwiebeln</b> <b>und Schnittlauch</b> <b>Tomatensalat</b>	Aa,C,G	Schupfnudelpfanne frischem Pfannengemüse Kräuterfrischkäsesoße Blattsalat	Aa,C,G,I I Aa,G C,G,J,L	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Aa,C,F,G, Ha 5,G
<b>Dessert</b>	<b>Brombeerquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Apfelplunder	Aa,C,G	<b>Früchtereis mit</b> <b>Kokosnuss</b>	5,G	<b>Frischobst</b>	
<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										
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 Kohn, GV-Betriebsleiter



Guten Appetit !

**Ersatzessen: Kartoffeltaschen mit  
Kräuter- Frischkäsefüllung\*G  
Joghurdip\*G und Blattsalat\*C,G,J,L**

DE-ÖKO-006