

Speiseplan

	Montag 21.09.2020		Dienstag 22.09.2020		Mittwoch 23.09.2020		Donnerstag 24.09.2020		Freitag 25.09.2020	
Suppe	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Veg. Tomatensuppe		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	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 Ad,U,Z,O, 9 C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,G,J C,G,J C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkornpenne in Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat	Aa D Aa,G C,G,J,L	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)	9,Aa,C,F,G, 9,Aa	Rindergeschnetztes Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	6,G,J 6
Vege- tarisch	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	Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat	Aa,I J C,G,J,L	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G 5,G	Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate,Aubergine,Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat	Aa,C,G I Aa,G C,G,J,L
Dessert	Kirschquark	G	Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G, Ha	Sahnepudding	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 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. 										

