


# Speiseplan

	Montag 28.09.2020		Dienstag 29.09.2020		Mittwoch 30.09.2020		Donnerstag 01.10.2020		Freitag 02.10.2020	
<b>Suppe</b>	Zwiebelsuppe		Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	<b>Veg. Kartoffelsuppe</b>	G,I	Buchstabensuppe	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Köttbullar (Rind+Schwein) Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse	C,G G 2,9,G G	Bunter Wurstsalat (Schwein) Bratkartoffeln aus Bio- Kartoffeln	2,8,9,I,J G	Frikadelle (Schwein), Jus Kartoffelpüree Karotten-Erbsen-Gemüse	Aa 2,9,G	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	5,Aa,C,G Aa C,G,J,L	Fischfilet in Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,F,I C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornreis Rohkostsalat</b>		<b>Gedünsteter Seelachsfilet Curry-Chinagemüse (Mais,Paprika,Zuckerschot Bio-Basmatireis</b>	D,I Aa,G,J I,J	<b>Vollkornnudelpfanne Marktemüse (Karotte,Brokkoli, Lauch) Gorgonzolasauce Blattsalat</b>	Aa I Aa,G C,G,J,L	<b>Veg.Eintopf mit Bio- Linsen und Bio- Kartoffeln Roggenbrötchen</b>	Aa,I Aa,Ab	<b>Vegetarische gebratene Maultaschen mit Ei und Wurzelgemüstreifen Blattsalat</b>	Aa,C,G,I C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat	Aa,C,G Aa,G Aa,G C,G,J,L	Bio-Grünkernbratling mit Gemüseragout Blattsalat	Aa C,G,J,L	Kirschmichel Vanillesauce	Aa,C,F,G Aa,C,F,G 5,G	Veg.Apulischer Nudelauflauf mit Tomaten und Parmesan überbacken Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten-Mozzarella Blattsalat	2 G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Vanillequark</b>	5,G,F	<b>Frischobst</b>		Rosinenschnecke	Aa,C,F,G	<b>Nusspudding</b>	G,Hb	<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 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- Spiralnudeln\*Aa,  
mit Tomatensauce, Parmesan\*C,G,und  
Salat\*C,G,L,J**

DE-ÖKO-006