

# Speiseplan

	Montag 05.10.2020		Dienstag 06.10.2020		Mittwoch 07.10.2020		Donnerstag 08.10.2020		Freitag 09.10.2020	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Eierstich	C,I,G	Veg. Grünkernsuppe	Aa,I,F	<b>Veg. Zucchini-cremesuppe</b>	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Putengulasch mit Ananas und Gemüstreifen, milde Kokos- currysauce, Langkornreis Blattsalat	B,I,J C,G,J,L	Cevapcici (Rind) Tomatisiertes Balkangemüse Langkornreis	2,Aa,C,J	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Papikarahmschnitzel vom Schwein Bio-Spätzle Blattsalat	G Aa,C C,G,J,L	<b>Matjesfilet mit Joghurt-Apfel-Dip Dill- Bio- Kartoffeln Blattsalat</b>	D 2,3,6,G C,J,L,G
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce</b>  <b>Karottensalat</b>	Aa Aa,G J	Fischnuggets im Backteig Remouladensauce Salat aus Bio- Kartoffeln	Aa,D,G 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 C,J J	<b>Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing, Paprika) Blattsalat</b>	Aa	<b>Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödel Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)</b>	Aa,C,G	Gebr. Hähnchenbrustfilet Tomaten-Auberginen- Gemüse Gnocchi	C, G
<b>Vege- tarisch</b>	Klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot	Aa,F Aa	<b>Soja-Gemüse- Lasagne</b>  <b>Gurkensalat</b>	Aa,G,I,F G,J	Frische grüne Spätzle mit Oliven und getr. Tomaten Tomatensauce Blattsalat	Aa,C Aa,C 7	Bio-Blumenkohlmedaillon Aijvarsauce (Paprika) Langkornreis Blattsalat	Aa,C,G,I C,G,J,L	Dinkelnudeln mit frischem Zucchini-ragout Parmesan Blattsalat	Aa, 1,G,C G,C,L,J
<b>Dessert</b>	<b>Himbeerquark</b>	G,Hb	<b>Frischobst</b>		Muffin	Aa,C,G,H	<b>Vanille-Grieß-Pudding</b>	5,Aa,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) Pekannüsse 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) 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										
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. 										