

Speiseplan

	Montag 12. Okt. 2020		Dienstag 13. Okt. 2020		Mittwoch 14. Okt. 2020		Donnerstag 15. Okt. 2020		Freitag 16. Okt. 2020	
Suppe	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Tomaten-Paprikasuppe	I,G	Veg. Champignonsuppe	Aa,G	Kichererbsensuppe mit Möhren	G,F	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
Menü 1	Tortellini Formaggio Kräuterfrischkäse Sahnesauce Blattsalat	Aa,G,C,I G Aa,G C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Tomatensauce Rigatoni, Erbsen	1,Aa,C,G Aa	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	J	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,J,L	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa
Menü 2	Gebratene Hähnchenkeule Geflügeljus Couscous Buntes Karottengemüse	Aa Aa	Tintenfischringe mit Knoblauchdip Baguette Eisbergsalat	Aa,G,D Aa C,G,J,L	Veg. Gefüllte Rote Paprika Tomatensauce Vollkornreis Blattsalat	Aa,C,F,G,J, 4 C,G,J,L	Veg. Gekochte Bio- Eier Spinat Senfsauce, Bio-Kartoffeln mit Schnittlauch	C Aa,G Aa,G,J	Veg. Pfanne mit bayerischer Bio-Urreis, Pilze, Karotten, Brokkoli und Parmesan	Aa,G,I 1,C,G
Vegetarisch	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G,J C,G,J,L	Großes Kartoffelrösti mit Letscho (Paprika, Tomate) und Hirtenkäse überbacken Blattsalat	2 I G C,G,J,L	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurkendip Blattsalat	G C,G,J C,G,J,L	Vegetarische Tortilla-Pfanne mit Salsadip Blattsalat	Aa,C,G,2 1,6 C,G,J,L	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G Aa C,G,J,L
Dessert	Frischobst		Orangenquark mit Mandeln	G,Ha	Schokoladencroissant	Aa,C,G	Karamellcreme	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.									
Zusatzstoffe	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), 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. 										