

Speiseplan

	Montag 19.10.2020		Dienstag 20.10.2020		Mittwoch 21.10.2020		Donnerstag 22.10.2020		Freitag 23.10.2020	
Suppe	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,F,G	Andalusische Maiscremesuppe	Aa,G	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	I	Veg. Tomatensuppe	
Menü 1	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Gulasch vom Schwein mit Paprika, Karotten und Kartoffeln Blattsalat	I C,G,J,L	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,F,I,J C,G,J,L	Kantabrischer Eintopf (Chorizo, weiße Bohnen, Speck (Schwein) mit Olivenbrot	Aa,C,G,I I,Aa,8	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J J C,G,J
Menü 2	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	Herings-Dillhappen Grüne Bohnen Bio-Kartoffeln	C,D,G,J G	Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse) (Karotte,Mais,Paprika) Karotten- Ananas-Salat	Aa,C,G,I,J J	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	Veg. Bayerisches Pilzragout Bio- Serviettenknödel Blattsalat	Aa,G Aa,C,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Vollkorn Couscous, Kräuterdip Blattsalat	Aa,C,F,G Aa, C,G,J C,G,J,L	Rührei Rahmspinat Petersilien-Bio-Kartoffeln	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
Dessert	Erdbeerquark	G	Spanischer Apfelkuchen	Aa,G,C,H a	Frischobst		Mandelpudding	G, Ha	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) 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.									
Zusatz- stoffe	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 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