


# Speiseplan

	Montag 02.11.2020		Dienstag 03.11.2020		Mittwoch 04.11.2020		Donnerstag 05.11.2020		Freitag 06.11.2020	
<b>Suppe</b>	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karotten-Ingwersuppe	Aa,G	Minestrone	Aa,I	Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I
<b>Menü 1</b>	Saumagen Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut	8 2,9,G	Geschnittene Maultaschen (Schwein) mit Ei und Gemüsestreifen Blattsalat	Aa,C,I C,G,J,L	Currywurst (Schwein) Würzige Kartoffelspalten Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Eintopf mit Bio- Erbsen und Speck (Schwein) Schrippe	2,8,I Aa,Ac,F	Fischfrikadellen Kräutermayonaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	9,Aa,C,D, G,J 6,C,G,J J
<b>Menü 2</b>	Veg. Penne in würziger Tomatensauce Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	<b>Seelachsfilet</b> <b>Wirsinggemüse</b> <b>Bio- Kartoffeln</b>	D Aa,G	<b>Rindergulasch</b> <b>Bio-Serviettenknödel</b> <b>Blumenkohl</b>	I	Puten-Pfannengyros Tsatsiki Tomatenlangkornreis Blattsalat	5,G C,G,J,L	<b>Vollkornspätzle mit</b> <b>Mischpilzen, Weißkohl</b> <b>und Käsesauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,C Aa,G C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	<b>Broccoli in</b> <b>Mandel-Käsesauce</b> <b>Bio-Kartoffeln</b> <b>Kichererbsen-Karottensalat</b>	Aa,G,Ha	Bio-Kürbis-Dinkel-Bratling Djuwetsch Langkornreis Kräuter-Joghurt-Dip Blattsalat	Aa G C,G,J,L	Kleine Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Rote Bete Salat	G 6	<b>Grünkern-Bolognese</b> <b>Bunte Spiralnudeln</b> <b>Parmesan</b> <b>Blattsalat</b>	Aa, I Aa 1,C,G C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G
<b>Dessert</b>	<b>Waldbeerquark</b> <b>(Johannisbeere,</b> <b>Himbeere, Brombeere)</b>	G	<b>Bio-Banane</b>		<b>Frischobst</b>	2,5,9,Aa, C,F,G,Ha, Hb	<b>Früchtereis mit</b> <b>Kokosnuss</b>	5,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) 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										
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 !

DE-ÖKO-006