


# Speiseplan

	Montag 09.11.2020		Dienstag 10.11.2020		Mittwoch 11.11.2020		Donnerstag 12.11.2020		Freitag 13.11.2020	
<b>Suppe</b>	Sauerkrautsuppe (Schwein)	G,8	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G	Brühe mit Klößchen	Aa,C,L	Veg. Kürbiscresmesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Ravioli (Rind) mit Tomatensauce Parmesan Blattsalat	Aa,C,I  1,C,G C,G,J,L	Paniertes Putenschnitzel Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	Aa G Aa C,G,J,L	Schweinegeschnetzeltes mit mildem Curry u. Gemüsestreifen Langkornreis	Aa,B,G,I,J  C,G,J,L	Leber- u. Blutwurst (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree	1,8  2,9,G	Seelachsfilet mit Sesampanade Gemüsenuedeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,I C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<i>Geflügelfrikadelle</i> <i>Pfeffersauce</i> <i>Bio-Kartoffeln</i> <i>Wirsinggemüse</i>	Aa,C,J  Aa,G	<i>Heringshappen mit Äpfel und Gurken mit Kartoffelrösti und Bohningemüse</i>	 C,D,G,J C G	Geschmorte Entenkeule Kartoffelknödel Rotkohl	G,I	<i>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln</i> <i>Kräuterfrischkäsesauce</i>  <i>Blattsalat</i>	Aa Aa,G  C,G,J,L	<i>Vegetarische panierte Bratlinge</i> <i>Blumenkohl á la creme</i> <i>Bulgur</i>	Aa,Ad Aa,G Aa
<b>Vege- tarisch</b>	Asiatische Soja-Gemüse-Pfanne Basmatireis Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F,I  6,C,G,J C,G,J,L	Kartoffelsuppe mit Dampfknudel	G,I Aa,C,G	<i>Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln überbacken mit Käse, Rahmsauce Blattsalat</i>	Aa,G Aa,G C,G,J,L	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	2,5,Aa,Ac C,G,Ha 5,G	Spätzle-Champignonpfanne mit Wurzelgemüsestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa,C I Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<i>Quark mit Bio-Zitrone- Ingwer</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<i>Haselnusspudding</i>	Hb,G	<i>Frischobst</i>	G	<i>Frischobst</i>	
<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