


Speiseplan

| | Montag 16.11.2020 | | Dienstag 17.11.2020 | | Mittwoch 18.11.2020 | | Donnerstag 19.11.2020 | | Freitag 20.11.2020 | |
|---|--|----------------------------|--|---------------------------|--|------------------------------|---|-------------------|--|---------------------------|
| Suppe | Zwiebelsuppe | | Veg.Champignoncremesuppe | Aa,G | Veg. Gemüsecremesuppe | Aa,G,I | Hühnersuppe mit Grießklößchen | Aa,C,I | Erbсен-Weizenschrotsuppe | Aa,I |
| Menü 1 | Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein) Blattsalat | Aa,C,G,I 2,8 C,G,J,L | Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat | 5,Aa,C,G Aa C,G,J,L | Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus | 9,Aa,C,J 2,9,G C,G,J,L | Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl | I | Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat | 5,Aa,D,G, J C,G,J,L |
| Menü 2 | Putenkeulengulasch Karottengemüse Langkornreis | G G | Lachsfilet mit Wokgemüse Basmatireis | D Aa,G,I | Veg.Vollkornnudelpfanne mit Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce Blattsalat | Aa Aa,G | Linsen und Bio-Spätzle Putenwiener | Aa,C,I 2,8,9 | Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen | I Aa |
| Vegetarisch | Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat | Aa,C,G Aa,G C,G,J,L | Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat | C Aa,G C,G,J,L | Grießbrei mit Zimtucker Beerenkompott | Aa,G Aa,G | Vegetarische Cannelloni Tomaten-Kräuter-Sauce Blattsalat | Aa,C,G C,G,J,L | Soja-Gemüse-Lasagne Blattsalat | Aa,G,F,I C,G,J,L |
| Dessert | Blaubeerquark | G | Bio-Banane | | Frischobst | Aa,C,G,F | Früchtereis | 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), 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