

Speiseplan

	Montag 26.10.2020		Dienstag 27.10.2020		Mittwoch 28.10.2020		Donnerstag 29.10.2020		Freitag 30.10.2020	
Suppe	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Veg. Brokkolicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Zwiebelsuppe		Veg. Rote-Linsen-Curry-Suppe	B,I,J
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat	2,5,Aa,G,F C,G,J,L	Schwäbische Linsen Bio-Spätzle Wiener Würstchen (Schwein)	Aa,I Aa,C 2,8,9	Speckkuchen (Schwein) Flammkuchen Art Blattsalat	Aa,G,2,8 C,G,J,L	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Sauce Spiralnudel Blattsalat	Aa,C,I Aa C,G,J,L	Fischfrikadellen Kräutermayonnaise Bunter Kartoffelsalat	8,Aa,C,D, G,J 6,C,G,J J
Menü 2	Veg. Bio-Penne mit Grünkern-Gemüse- Bolognese, Parmesan Blattsalat	Aa Aa,I,G 1,C,G C,G,J,L	Gedünstetes Seelachsfilet Rahmspinat Bio-Kartoffeln	D,I Aa,G	Mildes Thai-Curry mit Putenfleisch, Asiagemüse Bio-Basmatireis Karottensalat	Aa,F,I,J	Veg. Weizenrisotto-Pfanne mit Hirtenkäse und Gemüse (Brokkoli, Wirsing, Paprika) Tomaten- Gurkensalat	Aa G,I	Rinderbraten Kartoffelknödel Broccoli	I
Vege- tarisch	Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Johannisbeeren Zimtucker	Aa,G	Gemüselasagne Tomatensalat	Aa,G	Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Karottensalat	Aa 1,C,G,Ha G	Blumenkohl Friskäse-Sesam-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,F,G,K C,G,J,L	Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat	9,Ad,C,I, G,I C,G,J,L
Dessert	Müslijoghurt m. Ahornsirup	Aa- Ad,G,Hb	Frischobst		Muffin	Aa,C,G,H	Karamellpudding	G, F	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.									
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: Kartoffeltaschen mit
Kräuter- Friskäsefüllung*G
Joghurtdip*G und Blattsalat*C,G,J,L**

DE-ÖKO-006