


Speiseplan

| | Montag 09.11.2020 | | Dienstag 10.11.2020 | | Mittwoch 11.11.2020 | | Donnerstag 12.11.2020 | | Freitag 13.11.2020 | |
|---|--|--------------------------------|--|--------------------------|--|-----------------------------|---|----------------------------|---|-------------------------------|
| Suppe | Sauerkrautsuppe (Schwein) | G,8 | Veg. Selleriecremesuppe | Aa,G,I | Veg. Lauchcremesuppe | Aa,G | Brühe mit Klößchen | Aa,C,L | Veg. Kürbiscresmesuppe | Aa,G |
| Menü 1 | 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 Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat | Aa,D,K Aa,I C,G,J,L |
| Menü 2 | Geflügelfrikadelle Pfeffersauce Bio-Kartoffeln Wirsinggemüse | Aa,C,J Aa,G | Heringshappen mit Äpfel und Gurken mit Kartoffelrösti und Bohnenngemüse | C,D,G,J C G | Geschmorte Entenkeule Kartoffelknödel Rotkohl | G,I | Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat | Aa Aa,G C,G,J,L | Vegetarische panierte Bratlinge Blumenkohl á la creme Bulgur | Aa,Ad Aa,G Aa |
| Vege- tarisch | 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 | Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln überbacken mit Käse, Rahmsauce Blattsalat | Aa,G Aa,G C,G,J,L | Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce | 2,5,Aa,Ac C,G,Ha 5,G | Spätzle-Champignonpfanne mit Wurzelgemüwestreifen Frischkäsesauce Blattsalat | Aa,C I Aa,G C,G,J,L |
| Dessert | Quark mit Bio-Zitrone- Ingwer | G | Frischobst | | Mandelcroissant | Aa,Ac,C,G ,Ha | Sahnepudding | 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. | | | | | | | | | |
| Zusatz- stoffe | 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 !

**Ersatzessen: Bunte Bio- Spiralnudeln* Aa,
mit Tomatensauce, Parmesan* C, G, und
Salat* C, G, L, J**

DE-ÖKO-006