


# Speiseplan

	Montag 16.11.2020		Dienstag 17.11.2020		Mittwoch 18.11.2020		Donnerstag 19.11.2020		Freitag 20.11.2020	
<b>Suppe</b>	Zwiebelsuppe		Veg.Champignoncremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Gemüsecremesuppe</b>	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Erbsen-Weizenschrotsuppe	Aa,I
<b>Menü 1</b>	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	<b>Sauerbraten (Rind)</b> <b>Kartoffelknödel</b> <b>Rotkohl</b>	I	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat	5,Aa,D,G, J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Putenkeulengulasch</b> <b>Karottengemüse</b> <b>Langkornreis</b>	G G	<b>Lachsfilet mit Wokgemüse</b> <b>Basmatireis</b>	D Aa,G,I	<b>Veg.Vollkornnudelpfanne mit Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa Aa,G	Linsen und Bio-Spätzle Putenwiener	Aa,C,I 2,8,9	Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen	I Aa
<b>Vegetarisch</b>	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	<b>Soja-Gemüse-Lasagne</b>  <b>Blattsalat</b>	Aa,G,F,I C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Blaubeerquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Berliner	Aa,C,G,F	<b>Vanillepudding</b>	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>Zusatzstoffe</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 !

**Ersatzessen: Kartoffeltaschen mit  
Kräuter- Frischkäsefüllung\*G  
Joghurtdip\*G und Blattsalat\*C,G,J,L**

DE-ÖKO-006