

Speiseplan

| | Montag 18.01.2021 | | Dienstag 19.01.2021 | | Mittwoch 20.01.2021 | | Donnerstag 21.01.2021 | | Freitag 22.01.2021 | |
|--|---|-------------------------------------|--|-----------------------------|---|-----------------------------|---|----------------------------|--|-------------------------------|
| Suppe | Eierflockensuppe | C,I | Veg. Kürbiscremesuppe | Aa,G,I | Veg. Gemüsecremesuppe | Aa,G,I | Minestrone | Aa,I | Geflügelcremesuppe | Aa,G,I |
| Menü 1 | Kartoffelsuppe mit Wursteinlage (Pute) Zwetschgenkuchen | G,I 2,8,9 Aa,C,G | Schweinegulasch "Schaschlik" (Schinken, Zwiebeln, Paprika) Penne Grüner Bohnensalat | 1,2,8,G Aa J | Putenbratwurst Kartoffelpüree Rotkohl | 2,9,J 2,9,G | Königsberger Klopse (Schwein) Kapernsauce Langkornreis Blattsalat | Aa,C,I Aa,G C,G,J,L | Gedünstetes Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln | D Aa,G G |
| Menü 2 | Gebratene Hähnchenkeule Thymiansauce Erbsen-Langkornreis Blattsalat | | Spaghetti mit Lachs und Romanesco in Dillsauce Blattsalat | Aa,G,D Aa,G C,G,J,L | Vegetarisches mildes "Thaicurry" (Kohl, Karotte, Paprik) Vollkornreis Blattsalat | G C,G,J,L | Rinderbraten mit Sauce Semmelknödel Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) | I Aa,C | Veg. Sojabolognese Dinkelnudeln Parmesan Blattsalat | F,I Aa 1,C,G C,G,J,L |
| Vege- tarisch | Gemüsestrudel Kräuterkartoffeln Schnittlauch-Dip Blattsalat | 5,Aa,C,F,G G C,G,J C,G,J,L | Vegetarische Maultaschen auf Rahmkohl Blattsalat | Aa,C,G,I Aa,G C,G,J,L | Gebratene Schupfnudeln frisches Pfannengemüse Rohkostsalat | Aa,C,G,I Aa,C,G,I I,J | Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat | Aa,G 5 Aa C,G,J,L | Armer Ritter Vanillesoße | Aa,G,C 5,G |
| Dessert | Apfel-Caramellquark | G | Bio-Banane | | Schokopudding | F,G | Frischobst | | 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 !

DE-ÖKO-006