

Speiseplan

	Montag 25.01.2021		Dienstag 26.01.2021		Mittwoch 27.01.2021		Donnerstag 28.01.2021		Freitag 29.01.2021	
Suppe	Veg. Tomatensuppe	Aa	Veg. Kartoffelcremesuppe	G,I	Rinderkraftbrühe, Buchstaben	Aa,I	Gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G
Menü 1	Serbischer Bohneneintopf mit Wursteinlage (Schwein) Roggenbrötchen	1,2,8,9,I Aa-Ac,F	Penne Carbonara Schinken-Sahne (Schwein)-Sauce Blattsalat	Aa 2,8,Aa,G C,G,J,L	Schweinebraten Thymiansauce Kartoffelknödel	I	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Rahmsauce Dinkelnudeln Schwarzwurzel à la creme	Aa G Aa Aa,G	Seelachsfilet in Vollkornpanade Meerrettichdip Petersilien-Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,D,G C,G,L G C,G,J,L
Menü 2	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Rinderhack, Paprika, Lauch Sojasprossen Blattsalat</i>	Aa,C,G F C,G,J,L	<i>Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln</i>	D Aa,G	<i>Veg.Grüne Spätzle mit Oliven und getrockneten Tomaten, Tomatensauce Karottensalat</i>	7,Aa,C	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat		<i>Lammgulasch Vollkorncouscous Bohnen Gemüse</i>	I Aa
Vegetarisch	Bayerisches Pilzragout mit Gemüsestreifen und Kräutern Bio-Serviettenknödeln Blattsalat	Aa,G I Aa,C,G C,G,J,L	Gebackener Hirtenkäse Kräuterdip Langkornreis m. Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G C,G,J I C,G,J,L	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa G G	<i>Gnocchi-Gemüsepfanne (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Gorgonzolasauce Blattsalat</i>	C,I Aa,G C,G,J,L	Tortellini mit Käsefüllung Kräutersauce Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L
Dessert	<i>Waldbeerenquark (Heidel-Brom- Johannisbeere)</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<i>Mandelpudding</i>	G,Ha	<i>Frischobst</i>	G	<i>Frischobst</i>	
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 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 !

DE-ÖKO-006