

Speiseplan

	Montag 11.01.2021		Dienstag 12.01.2021		Mittwoch 13.01.2021		Donnerstag 14.01.2021		Freitag 15.01.2021	
Suppe	Klare Brühe mit Fadennudeln	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	Veg. Blumenkohlsuppe	Aa,G	Hühnersuppe mit Kokosmilch	I	Veg. Grünkernsuppe	Aa,I
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G G	Gebratene Hähnchenbrust Letschogemüse (Paprika, Tomaten) Vollkorncouscous	 I Aa,G Aa	Veg. Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat	Aa,C,G C,G,J,L	Leberknödel (Schwein) Specksoße Sauerkraut Püree	Aa,C,I 2,8 2,9,G	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat	Aa,D, J C,G, J C,G,J,L
Menü 2	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Wirsing) Sauerrahmsauce Blattsalat	Aa,I,G Aa,G C,G,J,L	Gebackene Tintenfischringe Knoblauchdip Baguettebrötchen Eisbergsalat	Aa,D,G C, G, J Aa C,G,J,L	Putensteak mit Mexikogemüse und Hirtenkäse überbacken Weizenrisotto Paprikasauce	 Aa,I	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I 1,C,G	Hirschragout mit Champignons Bio-Spätzle Rosenkohl	 G,I Aa,C
Vegetarisch	Schupfnudeln Bio-Apfelmus	Aa,C,G,I	Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce Eisbergsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	Kräuterröhrei Rahmspinat Bio- Risoleekartoffeln	C,G, I Aa,G	Süßkartoffelstrudel Currysauce Bulgur Karottensalat	Aa,C,G Aa,G,J Aa	Gemüsemedaillon Vollkornnudeln Karotten-Sellerie-Sauce Blattsalat	Aa,Ad Aa Aa,G,I C,G,J,L
Dessert	Mangoquark	G	Frischobst		Muffin	Aa,C,G,H	Nusspudding	G,Hb	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.									
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										
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: Schupfnudeln*Aa,C,G,I mit Bio-Apfelmus

DE-ÖKO-006