

# Speiseplan

	Montag 15.02.2021		Dienstag 16.02.2021		Mittwoch 17.02.2021		Donnerstag 18.02.2021		Freitag 19.02.2021	
<b>Suppe</b>	Sauerkrautsuppe (Schwein) <sup>8</sup>		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G	Brühe mit Klößchen	Aa,C,L	Veg. Kürbiscremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	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 Blattsalat	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
<b>Menü 2</b>	<i>Geflügelfrikadelle</i> <i>Pfeffersauce</i> <i>Bio-Kartoffeln</i> <i>Wirsinggemüse</i>	Aa,C  Aa,G	<i>Heringshappen mit Äpfel und Gurken mit Kartoffelrösti und BohnenGemüse</i>	C,D,G,J C	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse gratiniert Tomaten-Ajvar-Sauce Blattsalat	G,C,I G C,G,J,L	<i>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln</i> <i>Kräuterfrischkäsesauce</i>  <i>Blattsalat</i>	Aa Aa,G  C,G,J,L	<i>Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln überbacken mit Käse, Rahmsoße und Blattsalat</i>	Aa,G Aa,G C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Asiatische Soja-Gemüse-Pfanne Basmatireis Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F,I  C,G,J C,G,J,L	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel	G,I Aa,C,G	<i>Vegetarische panierte Bratlinge</i> <i>Blumenkohl à la creme</i> <i>Bulgur</i>	Aa,Ad Aa,Ad Aa	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	5,Aa,Ac C,G,Ha 5,G	Spätzle-Champignonpfanne mit Wurzelgemüwestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa,C I Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<i>Quark mit Bio-Zitrone- Ingwer</i>	G	<i>Bio-Banane</i>	Aa,C,G	<i>Reisbrei</i>	G	<i>Frischobst</i>	G	<i>Frischobst</i>	
<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>Zusatz- stoffe</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 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