

# Speiseplan

	Montag 26. Apr. 2021		Dienstag 27. Apr. 2021		Mittwoch 28. Apr. 2021		Donnerstag 29. Apr. 2021		Freitag 30. Apr. 2021	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Spargelcremesuppe	Aa,G	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Tortellini Formaggio Kräuterfrischkäse Sahnesauce Blattsalat	Aa,G,C,I G Aa,G C,G,J,L	Stangenspargel, Bearner Sauce paniertes Putenschnitzel neue Kartoffeln	Aa,C,G Aa,C	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	J	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,J,L	<b>Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis</b>	D,Aa
<b>Menü 2</b>	<b>Gebratene Hähnchenkeule Geflügeljus Couscous Buntes Karottengemüse</b>	Aa	Paella-Pfanne mit Langkornreis, Gemüse, Meeresfrüchten und Geflügel Blattsalat	B,D,N C,G,J,L	<b>Veg. Gefüllte Rote Paprika Tomatensauce Vollkornreis Blattsalat</b>	Aa,C,F,G,J, 4 C,G,J,L	<b>Veg. Gekochte Bio- Eier Spinat Senfsauce, Bio-Kartoffeln mit Schnittlauch</b>	C Aa,G Aa,G,J	Veg. Pfanne mit bayerischer Bio-Urreis, Pilze, Karotten, Brokkoli und Parmesan	Aa,G,I 1,C,G
<b>Vege- tarisch</b>	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G,J C,G,J,L	<b>Großes Kartoffelrösti mit Letscho (Paprika, Tomate) und Hirtenkäse überbacken Blattsalat</b>	2 1 G C,G,J,L	Veganes Blumenkohl- Kartoffel-Curry Blattsalat	I,F C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G,2	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G Aa C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Frischobst</b>		<b>Erdbeerquark mit Streuseln</b>	Aa,G	<b>Milchreis</b>	G	<b>Frischobst</b>		<b>Bio Banane</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>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), Langkorn-, 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.										

