


# Speiseplan

	Montag 03.05.2021		Dienstag 04.05.2021		Mittwoch 05.05.2021		Donnerstag 06.05.2021		Freitag 07.05.2021	
<b>Suppe</b>	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,F,G	Veg.gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Veg. Spargelcremesuppe	Aa,G	Brühe mit Gemüsestreifen	I	Veg. Tomatensuppe	
<b>Menü 1</b>	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Stangenspargel mit Holländischer Sauce Putenschinken und Kartoffeln	G Aa,G,C 2,8,9	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,F,I,J C,G,J,L	Veg. Schupfnudel mit Bio-Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J J C,G,J
<b>Menü 2</b>	<i>Spaghetti Bolognese (Rind)</i> <i>Parmesan</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	<i>Herings-Dillhappen</i> <i>Grüne Bohnen</i> <i>Bio-Kartoffeln</i>	C,D,G,J G	Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse) (Karotte,Mais,Paprika) Karotten- Ananas-Salat	J Aa,C,F,I,J J	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	<i>Veg. Bayerisches Pilzragout</i> <i>Bio- Serviettenknödel</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,G Aa,C,G C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	<i>Pfannkuchen gefüllt mit</i> <i>Hirtenkäse und Spinat</i> <i>Vollkorncouscous, Kräuterdip</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,C,F,G Aa, C,G,J C,G,J,L	<i>Rührei</i> <i>Rahmspinat</i> <i>Petersilien-Bio-Kartoffeln</i>	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
<b>Dessert</b>	<i>Frischobst</i>		<i>Bio-Banane</i>		<i>Milchreis mit Früchten</i>	G	<i>Frischobst</i>		<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),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										
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