

# Speiseplan

	Montag 10.05.2021		Dienstag 11.05.2021		Mittwoch 12.05.2021		Donnerstag 13.05.2021		Freitag 14.05.2021	
<b>Suppe</b>	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Veg. Brokkolicremesuppe	Aa,G	Veg. Spargelcremesuppe	Aa,G	<b>F E I E R T A G</b>		Veg. Rote-Linsen-Curry-Suppe	B,I,J
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat	2,5,Aa,G,F C,G,J,L	Schwäbische Linsen Bio-Spätzle Wiener Würstchen (Schwein)	Aa,I Aa,C 2,8,9	Speckkuchen (Schwein) Flammkuchen Art Blattsalat	Aa,G,2,8 C,G,J,L			Fischfrikadellen Kräutermayonnaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	8,Aa,C,D, G,J 6,C,G,J J
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Bio-Penne mit Grünkern-Gemüse- Bolognese, Parmesan Blattsalat</b>	Aa Aa,I,G 1,C,G C,G,J,L	<b>Gedünstetes Seelachsfilet Rahmspinat Bio-Kartoffeln</b>	D,I Aa,G	<b>Mildes Thai-Curry mit Putenfleisch, Asiagemüse Bio-Basmatireis Karottensalat</b>	Aa,F,I,J			<b>Rinderbraten Kartoffelknödel Broccoli</b>	I
<b>Vege- tarisch</b>	Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Johannisbeeren Zimtucker	Aa,G	Buntes Spargelragout Bärlauchpfannkuchen	Aa,G Aa,C,G	Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Karottensalat	Aa 1,C,G,Ha G			Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat	9,Aa,C,F,I C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Frischobst</b>		<b>Bio-Banane</b>		<b>Grießbrei</b>	Aa,G			<b>Frischobst</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. 										

  
Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

DE-ÖKO-006