

Speiseplan

| | Montag 17.05.2021 | | Dienstag 18.05.2021 | | Mittwoch 19.05.2021 | | Donnerstag 20.05.2021 | | Freitag 21.05.2021 | |
|--|--|------------------|---|----------------------------|---|--------------|--|----------------------------------|---|------------------------|
| Suppe | Veg. Minestrone | Aa,I | Veg. Käsecremesuppe | Aa,G | Veg. Spargelcremesuppe | Aa,G | Eierflockensuppe | C,I | Veg. Karotten-Ingwersuppe | Aa,G,J |
| Menü 1 | Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten- Krautsalat | Aa Aa,G | Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Kohlrabi à la creme | 2,9,J 2,9,G Aa,G | Schweinebraten mit Paprika soße, Bio-Dampfkartoffeln Karottengemüse | J G G | Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat | 2,8,Aa,G G Aa C,G,J,L | Gedünstetes Hokifischfilet Langkornreis Estragonbuttersauce frische Zucchini | D Aa,G |
| Menü 2 | <i>Putenpfannengyros</i> <i>Tsatsiki</i> <i>Tomatenreis</i> <i>Karotten- Krautsalat</i> | G | <i>Spargelragout mit</i> <i>Räucherlachsravioli</i> <i>und Schnittlauch</i> | Aa,C,G,D | Veg. Kartoffelgulasch mit Pilzen Roggenbrötchen | I Aa,Ab,F | <i>Tortilla mit Rinderhack</i> <i>Mexikanisches Gemüse</i> <i>(Mais, Bohnen, Paprika)</i> <i>Blattsalat</i> | Aa, G | <i>Veg. Vollkornspaghetti mit</i> <i>Auberginen und</i> <i>getrockneten Tomaten</i> <i>Gurkensalat</i> | Aa G,J |
| Vege- tarisch | Gemüsekäseschnitte Bulgur mit frischen Kräutern Ratatouille | Aa,G,C,I Aa,G | Ofenkartoffeln gegrilltes Gemüse Tomatenquark Blattsalat | G C,G,J,L | <i>Käsespätzle</i> <i>mit Zwiebeln</i> <i>und Schnittlauch</i> <i>Tomatensalat</i> | Aa,C,G | Schupfnudelpfanne frischem Pfannengemüse Kräuterfrischkäsesoße Blattsalat | Aa,C,G,I I Aa,G C,G,J,L | Ofenschlupfer mit Vanillesauce | Aa,C,F,G, Ha 5,G |
| Dessert | <i>Brombeerquark</i> | G | <i>Bio-Banane</i> | | <i>Milchreis</i> | Aa,G | <i>Frischobst</i> | | <i>Frischobst</i> | |
| 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. | | | | | | | | | |
| Zusatz- stoffe | 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.  | | | | | | | | | | |

