

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	Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten- Krautsalat	G	Spargelragout mit Räucherlachsravioli und Schnittlauch	Aa,C,G,D	Veg. Kartoffelgulasch mit Pilzen Roggenbrötchen	I Aa,Ab,F	Tortilla mit Rinderhack Mexikanisches Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika) Blattsalat	Aa, G	Veg. Vollkornspaghetti mit Auberginen und getrockneten Tomaten Gurkensalat	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	Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch Tomatensalat	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	Brombeerquark	G	Frische Erdbeeren		Apfelplunder	Aa,C,G	Früchtereis mit Kokosnuss	5,G	Frischobst	
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. 										

