

Speiseplan

	Montag 24.05.2021		Dienstag 25.05.2021		Mittwoch 26.05.2021		Donnerstag 27.05.2021		Freitag 28.05.2021	
Suppe			Veg. Tomatensuppe		Veg.Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	F E I E R T A G		Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce	2,8,9,I,J	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce	Aa	Bunte Spiralnudeln Carbonara (Schwein)	Aa	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis	Aa,D,G,J
			Bohnen	G	Weizenrisotto	Aa,G	Schinken-Sahne-Sauce	Aa,U,Z,O, 9	Basilikumdip	C,G,J
			Kartoffelpüree	2,9,G	Kaisergemüse	G	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L
Menü 2			Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat	Aa D Aa,G C,G,J,L	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)	G, 9,Aa	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	 6,G,J 6
Vege- tarisch			Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat	Aa,I J C,G,J,L	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G 5,G	Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate,Aubergine,Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat	Aa,C,G I Aa,G C,G,J,L
Dessert			Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	Sahnepudding	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 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. 										

