

Speiseplan

	Montag 31.05.2021		Dienstag 01.06.2021		Mittwoch 02.06.2021		Donnerstag 03.06.2021		Freitag 04.06.2021	
Suppe	Zwiebelsuppe		Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Kartoffelsuppe	G,I	F E I E R T A G		Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Köttbullar (Rind+Schwein) Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse	C,G G 2,9,G G	Bunter Wurstsalat (Schwein) Bratkartoffeln aus Bio- Kartoffeln	2,8,9,I,J G	Frikadelle (Schwein), Jus Kartoffelpüree Karotten-Erbsen-Gemüse	Aa 2,9,G			Fischfilet in Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,F,I C,G,J,L
Menü 2	<i>Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornreis Rohkostsalat</i>		<i>Gedünsteter Seelachsfilet Curry-Chinagemüse (Mais,Paprika,Zuckerschote) Bio-Basmatireis</i>	D Aa,G,J,F	<i>Vollkornnudelpfanne Marktemüse (Karotte,Brokkoli, Lauch) Gorgonzolasauce Blattsalat</i>	Aa Aa,G C,G,J,L			<i>Veg.Kartoffel-Tortilla-Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini) Blattsalat</i>	G,C C,G,J,L
Vege- tarisch	Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat	Aa,C,G Aa,G Aa,G C,G,J,L	Bio-Grünkernbratling mit Gemüseragout Blattsalat	Aa C,G,J,L	Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten-Mozzarella Blattsalat	2 2 G			Kirschmichel Vanillesauce	Aa,C,G 5,G
Dessert	<i>Vanillequark</i>	5,G	<i>Frischobst</i>		Aprikosenplunder	Aa,C,F,G			<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) Pekannüsse 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. 										


Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Kartoffeltaschen mit
Kräuter- Frischkäsefüllung*G
Joghurtdip*G und Blattsalat*C,G,J,L**

DE-ÖKO-006