

# Speiseplan

|  | Montag<br>22.11.2021   |                 | Dienstag<br>23.11.2021   |                     | Mittwoch<br>24.11.2021   |                     | Donnerstag<br>25.11.2021  |                    | Freitag<br>26.11.2021   |                        |
|--|--|-----------------|--|---------------------|--|---------------------|---|--------------------|---|------------------------|
| <b>Suppe</b>   | Veg. Broccolicremesuppe  | Aa,G            | Veg. Knoblauchcremesuppe   | Aa,G                | <b>Zwiebelsuppe</b>  |                     | Kl. Brühe mit Gemüsestreifen  |                    | Veg. Linsensuppe mit Curry  | I,J                    |
| <b>Menü 1</b>  | Rostbratwurst (Schwein)<br>Wirsinggemüse<br>Bio-Kartoffeln   | 9<br>Aa,G       | Schweinegulasch "Szevedine"<br>(mit Sauerkraut)<br>Bio- Kartoffeln<br>Blattsalat       | G<br>C,G,J,L        | Putenschnitzel in<br>Käse-Ei-Hülle<br>Langkornreis, Geflügeljus<br>Erbsen            | 1,Aa,C,G<br>G       | Schwäbische Linsen<br>und Bio-Spätzle<br>Wienerle (Schwein)                               | I<br>Aa,C<br>2,8,9 | Barschfilet mit<br>Bio- Kartoffeln in<br>Gemüserahm<br>Blattsalat                       | D<br>Aa,G,I<br>C,G,J,L |
| <b>Menü 2</b>  | <b>Hühnerfrikassee mit<br/>Champignons und Spargel<br/>Langkornreis<br/>Blattsalat</b>   | Aa,G<br>C,G,J,L | <b>Heringshappen mit Äpfeln<br/>und Zwiebeln<br/>Kartoffelrösti und<br/>Bohngemüse</b> | C,D,G,J<br>C<br>G   | <b>Veg. Vollkornspaghetti mit<br/>Champignon-Käse-Sauce<br/>Karotten-Kraut-Salat</b> | Aa<br>Aa,G<br>J     | <b>Veg. Blumenkohl mit<br/>Frischkäse-Kräuter-Sauce<br/>Bio-Kartoffeln<br/>Blattsalat</b> | Aa,G<br>C,G,J,L    | <b>Nasi Goreng (gebr.Reis)<br/>mit Putenstreifen<br/>und Chinagemüse<br/>Blattsalat</b> | C,F,I<br>C,G,J,L       |
| <b>Vege-<br/>tarisch</b>   | Nudelauflauf mit<br>Marktgemüse<br>Tomaten-Basilikum-Sauce<br>Mais- Kidneybohnsalat  | Aa,G,I<br>I     | Vegetarische Frühlingsrolle<br>Sauce süß-sauer<br>Langkornreis<br>Blattsalat           | 9,Aa,C,F<br>C,G,J,L | Pfannkuchen mit<br>Gemüse a la creme<br>Karotten-Kraut-Salat                         | Aa,C,G<br>Aa,G<br>J | Kaiserschmarrn mit<br>Mandeln und Rosinen<br>Bio-Apfelmus                                 | Aa,C,G<br>Ha       | Kartoffeltaschen mit<br>Kräuterfrischkäse<br>Gurken-Dip<br>Blattsalat                   | G<br>G<br>C,G,J,L      |
| <b>Dessert</b>   | <b>Pfirsich- Honig- Quark</b>  | G               | <b>Frischobst</b>  |                     | Puddingplunder   | Aa,C,G,F            | <b>Karamelpudding</b>   | 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-<br/>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), 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.  |  |                 |  |                     |  |                     |   |                    |   |                        |

  
Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Bio-Schupfnudeln\* Aa,C,G,I mit Bio-Äpfelmus**

DE-ÖKO-006