

Speiseplan

	Montag 13.12.2021		Dienstag 14.12.2021		Mittwoch 15.12.2021		Donnerstag 16.12.2021		Freitag 17.12.2021	
Suppe	Zwiebelsuppe		Veg.Champignoncremesuppe	Aa,G	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Erbsen-Weizenschrotsuppe	Aa,I
Menü 1	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein) Blattsalat	Aa,C,G,I 2,8 C,G,J,L	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	5,Aa,C,G Aa C,G,J,L	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus	9,Aa,C,J 2,9,G C,G,J,L	Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl		Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Zitronenecke Remoulade	5,Aa,D,G, J J C,G,J,L
Menü 2	Putenkeulengulasch Karottengemüse Langkornreis	G G	Lachsfilet mit Wokgemüse (Paprika, Mais, Karotten) Basmatireis	D Aa,G,I	Veg.Vollkornnudelpfanne mit Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce Blattsalat	Aa Aa,G	Linsen und Bio-Spätzle Putenwiener	Aa,C,I 2,8,9	Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen	I Aa
Vegetarisch	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat	C Aa,G C,G,J,L	Grießbrei mit Zimtucker Beerenkompott	Aa,G Aa,G	Vegetarische Gemüsebällchen mit gelbem Kürbiscurry Langkornreis Blattsalat	C,F C,G,J,L	Soja-Gemüse-Lasagne Blattsalat	Aa,G,F,I C,G,J,L
Dessert	Blaubeerquark	G	Frischobst		Zwetschgen-Plunder	Aa,C,G,F	Vanillepudding	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.									
Zusatzstoffe	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: Bio-Schupfnudeln*Aa,C,G,I mit Bio-Äpfelmus

DE-ÖKO-006